

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 24/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Travessa Gastronorm GN 1/2 Porcelana Resistente 325x265mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE783016	Modelo:	HE783016
Marca:	HENDI	EAN:	8711369783016

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE783016

EAN

8711369783016

Descrição Resumida

Travessa Gastronorm GN 1/2 em porcelana de alta resistência a choques térmicos e impacto. Ideal para apresentação e serviço, 325x265mm.

Descrição Completa

Para um serviço de mesa eficiente e com apresentação de excelência, esta travessa Gastronorm GN 1/2 em porcelana especial é a escolha ideal. Concebida para resistir às exigências do dia a dia em cozinhas profissionais, garante durabilidade e versatilidade na exposição e manutenção de alimentos.

Travessa Gastronorm GN 1/2 porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 1/2
Material	Porcelana Especial
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 65 mm
Peso Líquido	1,945 kg
Cor	Branco Puro
Resistência	Choques térmicos, impacto, desgaste

Aplicações Profissionais

Para o gestor de buffet que necessita de uma apresentação impecável e duradoura, ou para o chef executivo que procura versatilidade no serviço em restaurantes de média dimensão. Ideal para a exposição de saladas, acompanhamentos quentes ou sobremesas em hotelaria, refeitórios e eventos de catering, onde a estética e a resistência são primordiais.

Porquê Escolher Este Equipamento

Concebida com uma porcelana especial, esta travessa destaca-se pela sua notável resistência a choques térmicos, permitindo transições seguras entre ambientes quentes e frios sem comprometer a integridade do material. A sua robustez ao impacto e ao desgaste diário garante uma vida útil prolongada, reduzindo custos de substituição. Além disso, o seu acabamento branco puro e brilhante realça a cor dos alimentos, elevando a experiência visual do cliente.

Perguntas Frequentes

Como garantir a durabilidade da travessa em uso intensivo??

A porcelana especial é concebida para suportar alterações extremas de temperatura e impactos, sendo ideal para o ambiente de uma cozinha profissional e de serviço. Evite choques mecânicos excessivos em superfícies duras para maximizar a sua vida útil.

Esta travessa pode ser utilizada em fornos ou micro-ondas??

Sim, a porcelana especial é resistente a choques térmicos, o que permite a sua utilização segura em fornos e micro-ondas para aquecimento ou manutenção de temperatura dos alimentos, facilitando a confeção e o serviço.

É fácil de limpar e manter a higiene desta travessa??

A superfície lisa e não porosa da porcelana branca pura facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, garantindo uma higiene impecável em conformidade com as normas sanitárias de cozinhas profissionais. Pode ser lavada à máquina.

Qual a compatibilidade da travessa com outros equipamentos Gastronorm??

Sendo de formato GN 1/2, esta travessa é perfeitamente compatível com todos os equipamentos standard Gastronorm, como banhos-maria, vitrines aquecidas ou refrigeradas, fornos combinados e carros de serviço.

A travessa é empilhável para otimizar o armazenamento??

Sim, o design ergonómico da travessa permite que seja empilhada de forma segura e eficiente, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas com alta rotatividade de louça e utensílios.