

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Perfurado Antiaderente GN 2/3 para Forno

Informacoes do Produto

SKU:	HE808412	Modelo:	HE808412
Marca:	HENDI	EAN:	8711369808412

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE808412
EAN	8711369808412

Descricao Resumida

Assegure cozedura uniforme e desprendimento fácil com este tabuleiro perfurado antiaderente GN 2/3. Ideal para fornos profissionais, leve e simples de limpar.

Descricao Completa

Este tabuleiro perfurado antiaderente GN 2/3 foi concebido para otimizar o processo de confeção em cozinhas profissionais. Com a sua construção em alumínio leve e revestimento antiaderente de alta qualidade, permite um manuseamento ágil e garante que os seus alimentos nunca aderem, simplificando a sua rotina diária. É a escolha ideal para chefes que procuram eficiência e resultados consistentes, reduzindo o esforço na limpeza e garantindo uma distribuição de calor superior.

tabuleiro perfurado antiaderente — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 2/3
Dimensões (CxLxA)	354 x 325 x 10 mm
Material	Alumínio
Revestimento	Antiaderente
Base	Perfurada
Temperatura Máx. Forno	250°C
Peso Líquido	0,38 kg
Peso Bruto	0,38 kg
Origem	PL
Código HS	76151080

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste tabuleiro gastronorm torna-o indispensável em variados cenários da restauração. É perfeito para assar legumes, batatas ou peixe em fornos de convecção, onde a base perfurada assegura uma circulação de ar otimizada para uma cozedura mais crocante e uniforme. Em pastelarias e padarias, facilita a preparação de bolachas, folhados e outros produtos de pastelaria, garantindo que não colam e que se desprendem facilmente após a cozedura. É um aliado fundamental para qualquer cozinha que valorize a qualidade e a agilidade no serviço, desde restaurantes com grande volume de clientes até hotéis com buffets exigentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de um tabuleiro para forno não deve ser subestimada, e este modelo distingue-se pela sua performance superior. Ao contrário de tabuleiros convencionais em ferro fundido que são pesados e difíceis de manusear, a leveza do alumínio deste tabuleiro de alumínio perfurado antiaderente GN 2/3 reduz a fadiga da equipa durante os períodos de maior afluência. O revestimento antiaderente de longa duração não só previne que os alimentos peguem, como também simplifica drasticamente a lavagem, contribuindo para uma maior higiene e poupança de tempo. As bordas elevadas são um detalhe crucial para evitar derramamentos indesejados, mantendo a área de trabalho mais limpa e organizada.

Perguntas Frequentes

Para que serve a base perfurada deste tabuleiro??

A base perfurada foi desenhada para otimizar o fluxo de ar quente no forno, promovendo uma cozedura mais uniforme e crocante, ideal para assados e produtos de pastelaria. Esta característica é crucial para obter resultados consistentes e de alta qualidade.

Qual a temperatura máxima de utilização no forno??

Este tabuleiro pode ser utilizado com segurança em fornos profissionais até uma temperatura máxima de 250°C. É importante respeitar este limite para preservar a integridade do revestimento antiaderente e a durabilidade do material.

Este tabuleiro é fácil de limpar??

Sim, o revestimento antiaderente de alta qualidade permite uma limpeza extremamente fácil e rápida. Geralmente, uma simples lavagem à mão com água morna e detergente suave é suficiente para remover os resíduos alimentares.

Qual o formato Gastronorm deste tabuleiro??

Este tabuleiro apresenta o formato Gastronorm GN 2/3 (354x325 mm), tornando-o compatível com a maioria dos fornos, carrinhos e sistemas de armazenamento profissionais que utilizam este padrão universal.

É seguro para uso com diversos tipos de alimentos??

Sim, o material de alumínio com revestimento antiaderente é seguro para o contacto com uma vasta gama de alimentos, desde vegetais e carnes até produtos de pastelaria, garantindo a sua integridade e sabor.