

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Perfurado GN 2/3, 354x325x10mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE808313	Modelo:	HE808313
Marca:	HENDI	EAN:	8711369808313

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE808313
EAN	8711369808313

Descricao Resumida

Tabuleiro perfurado GN 2/3 com 354x325x10mm, ideal para cozedura a vapor, escoimento e manutenção de temperatura em cozinhas profissionais. Peso: 0,38kg.

Descricao Completa

Este tabuleiro perfurado GN 2/3 é um acessório essencial para a confeção em cozinhas profissionais, otimizado para circulação de ar e líquidos. Com dimensões de 354x325x10mm, adapta-se perfeitamente a fornos combinados e banhos-maria.

tabuleiro perfurado GN 2/3 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Externas (CxLxA)	354x325x10 mm
Formato Gastronorm	GN 2/3
Peso Líquido	0,38 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas empresariais e hotéis. É particularmente útil para cozedura a vapor em fornos combinados, escoimento de alimentos após lavagem ou fritura, e para manter produtos quentes em banhos-maria, garantindo a drenagem de líquidos.

Tabuleiro Perfurado GN 2/3 — Principais Vantagens

- A perfuração otimizada permite a drenagem eficiente de líquidos e a circulação uniforme de vapor ou ar quente.
- O formato Gastronorm GN 2/3 assegura compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.
- Construção robusta projetada para suportar o uso intensivo diário em ambientes de restauração.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a manutenção dos padrões de segurança alimentar.

- Versatilidade para diversas técnicas de confeção, desde cozedura a vapor a arrefecimento rápido.

Este tabuleiro é compatível com todos os fornos combinados?

Sim, o formato GN 2/3 é um padrão internacional, garantindo compatibilidade com a maioria dos fornos combinados e outros equipamentos que utilizam o sistema Gastronorm.

Qual a principal vantagem de um tabuleiro perfurado?

A perfuração permite a drenagem de líquidos e gorduras, ideal para cozedura a vapor, escorrimto de alimentos e para garantir uma circulação de ar ou vapor mais eficiente durante a confeção.

Pode ser utilizado em banhos-maria?

Sim, é adequado para uso em banhos-maria, permitindo que o vapor ou a água quente circulem, mantendo os alimentos aquecidos sem acumulação excessiva de condensação.

É resistente a altas temperaturas?

Este tabuleiro é concebido para o ambiente de uma cozinha profissional, sendo resistente às temperaturas elevadas comuns em fornos e equipamentos de aquecimento.

Como se deve limpar e manter o tabuleiro?

A limpeza é simples, podendo ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para prolongar a vida útil.