

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



GN 2/3, 345x325x(H)40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE890349	Modelo:	HE890349
Marca:	HENDI	EAN:	8711369890349

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE890349
EAN	8711369890349

Descricao Resumida

Um prático e universal tabuleiro de assar Convectomat GN 2/3 da será útil em todas as cozinhas. Graças à utilização de materiais de alta qualidade, o tabuleiro é fácil de manter limpo, higiénico e seguro para a saúde. Resistente a temperaturas muito elevadas se utilizado corretamente, irá servir durante muitos anos.

O tabuleiro (a sua câmara) tem ângulos retos, permitindo a utilização máxima do produto acabado e uma estimativa mais fácil do custo dos alimentos, o que se traduz em lucro, permitindo tamanhos de porção exatos e maior retorno do investimento

Camada autocolante Fit&non – o revestimento com efeito mármore evita a aderência

Fabricado em aço esmaltado inodoro – sem emissões de odores a altas temperaturas e resistência ao calor até 300 °C

As paredes inferior e exterior com espessura aumentada de 1mm garantem estabilidade térmica em toda a superfície do tabuleiro. Sem distribuição desigual de calor

Rebordo exterior de 20mm em redor dos quatro lados – permite colocar o tabuleiro nos expositores do ponto de venda – promoção e venda de produtos “diretamente formando o tabuleiro”

Fabricado em aço esmaltado – sem cheiro, mesmo a altas temperaturas.

A estrutura robusta evita deformações, tornando-a resistente ao calor até 300°C.

As paredes interiores e exteriores têm pelo menos 1mm de espessura, garantindo uma distribuição uniforme do calor em toda a superfície.

O esmalte tem propriedades antiaderentes excepcionais sem serem utilizados químicos ou toxinas prejudiciais.

É necessária a presença de menos gordura na camada de esmalte, o que resulta na redução da gordura necessária até 90%.

Os recipientes têm um rebordo de 20mm nos quatro lados, encaixando firmemente em guias de forno.

A borda grande também lhe permite colocar o recipiente num expositor de ponto de venda – Vender os seus bens “diretamente do tabuleiro”.

O tabuleiro tem cantos retos, aumentando o volume e facilitando a obtenção de porções iguais, o que resulta em menos desperdício e maior lucro.

Dimensões aproximadas: 345x325x40mm

Peso Líquido: 1,11kg.

Descricao Completa

GN 2/3, 345x325x(H)40mm