

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Tabuleiro GN 1/1 Antiaderente para Forno Profissional 530x325x40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE805541	Modelo:	HE805541
Marca:	HENDI	EAN:	8711369805541

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE805541
EAN	8711369805541

Descricao Resumida

Tabuleiro GN 1/1 com revestimento antiaderente, ideal para fornos profissionais. Dimensões 530x325x40mm e peso de 0,87kg. Facilita a cozedura e limpeza.

Descricao Completa

Este tabuleiro GN 1/1 com revestimento antiaderente é projetado para uso intensivo em fornos profissionais, garantindo uma cozedura uniforme e fácil desmoldagem de alimentos.

tabuleiro antiaderente GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo	Tabuleiro GN 1/1
Dimensões (CxLxA)	530x325x40mm
Revestimento	Antiaderente
Peso Líquido	0,87kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é um acessório essencial para qualquer cozinha profissional, sendo ideal para uma vasta gama de estabelecimentos. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias e padarias para assados e doces, cantinas escolares e empresariais, e em serviços de catering para o transporte e confeção de grandes volumes de alimentos. A sua compatibilidade GN 1/1 permite a integração perfeita em fornos combinados, estufas e carros de transporte.

Tabuleiro GN 1/1 Antiaderente — Principais Vantagens

O revestimento antiaderente deste tabuleiro facilita a remoção dos alimentos após a confeção, minimizando o desperdício e simplificando o processo de limpeza. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência a altas temperaturas, tornando-o adequado para o uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes. A padronização GN 1/1 otimiza o espaço em fornos e equipamentos de aquecimento, contribuindo para uma maior eficiência operacional.

Qual a principal vantagem de um tabuleiro com revestimento antiaderente?

A principal vantagem é a facilidade de desmoldagem dos alimentos, evitando que estes colem ao tabuleiro. Isto simplifica a limpeza e reduz o desperdício de produto.

Este tabuleiro pode ser utilizado em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, este tabuleiro GN 1/1 é compatível com a maioria dos fornos profissionais que aceitam tabuleiros de norma Gastronorm, incluindo fornos combinados e de convecção.

Como devo limpar este tabuleiro para preservar o revestimento antiaderente?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam danificar o revestimento.

Qual a durabilidade esperada do revestimento antiaderente em uso profissional?

A durabilidade do revestimento antiaderente depende da frequência de uso e dos cuidados na limpeza e manuseamento. Com a manutenção adequada, o revestimento manterá a sua eficácia por um período prolongado em ambiente profissional.

Este tabuleiro pode ser usado para cozinhar alimentos ácidos?

Sim, o revestimento antiaderente é geralmente resistente a alimentos ácidos. No entanto, para prolongar a vida útil do tabuleiro, recomenda-se a limpeza imediata após o uso com este tipo de alimentos.