

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronómico GN 1/1 Esmaltado HENDI 530x325x40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE890240	Modelo:	HE890240
Marca:	HENDI	EAN:	8711369890240

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE890240
EAN	8711369890240

Descricao Resumida

Tabuleiro gastronómico GN 1/1 em aço esmaltado, ideal para fornos de convecção. Oferece antiaderência superior, distribuição térmica uniforme até 300°C e ângulos retos para maximizar o volume útil. Perfeito para uma confeitaria eficiente e apresentação direta em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A uniformidade térmica é crucial para a qualidade da confeitaria, e este recipiente gastronómico esmaltado, no formato standard GN 1/1, assegura resultados consistentes em fornos de convecção. É a base para uma produção intensiva e eficiente na cozinha profissional.

Tabuleiro GN 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a produção de assados e gratinados com consistência, este tabuleiro é ideal. O Gestor de F&B em hotelaria e catering beneficia da sua durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o cumprimento das normas HACCP em operações de grande volume. Em pastelarias e churrasqueiras, permite uma confeitaria eficiente e uma apresentação direta ao cliente, maximizando o aproveitamento do produto.

Confeitaria Otimizada — Principais Vantagens

O revestimento de aço esmaltado inodoro com efeito mármore garante propriedades antiaderentes superiores, reduzindo a necessidade de gordura em até 90% e facilitando a limpeza pós-serviço. A construção robusta com paredes de 1mm de espessura assegura uma distribuição térmica homogénea até 300°C, prevenindo deformações e pontos quentes. Os ângulos retos maximizam o volume útil e permitem porções exatas, enquanto o rebordo de 20mm facilita o manuseamento e a exposição direta no ponto de venda.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 40mm
Capacidade	GN 1/1
Material	Aço esmaltado
Resistência Térmica	Até 300°C
Espessura da Parede	Mínimo 1mm
Peso Líquido	1.59kg

Como se deve limpar este tabuleiro esmaltado para prolongar a sua vida útil?

Graças ao seu revestimento esmaltado antiaderente, o tabuleiro é fácil de limpar com água morna e detergente suave. Evite abrasivos que possam danificar a superfície, garantindo a sua durabilidade e higiene.

Este tabuleiro é compatível com todos os fornos profissionais?

Sim, sendo um recipiente gastronómico no formato standard GN 1/1 (530x325mm), é compatível com a maioria dos fornos de convecção e equipamentos de aquecimento profissionais que aceitam este padrão.

Qual a durabilidade esperada deste tabuleiro sob uso intensivo?

Fabricado em aço esmaltado robusto com paredes de 1mm de espessura e resistente a temperaturas até 300°C, este tabuleiro foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais durante muitos anos, mantendo as suas propriedades antiaderentes e estabilidade.

O revestimento esmaltado oferece alguma vantagem adicional além da antiaderência?

Além da excelente antiaderência que reduz a necessidade de gordura, o esmalte é inodoro e não liberta substâncias nocivas a altas temperaturas, garantindo a segurança alimentar e a pureza dos sabores dos alimentos. ?

Posso usar este tabuleiro para servir diretamente ao cliente?

?

Sim, o rebordo de 20mm permite que o tabuleiro seja facilmente colocado em expositores de ponto de venda, ideal para apresentar e vender produtos 'diretamente do tabuleiro', otimizando a exposição e o serviço.