

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

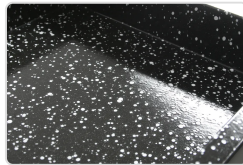
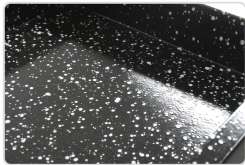


## Tabuleiro de Forno HENDI Classic GN 2/1 Aço Esmaltado Antiaderente 530x650x20mm

### Informacoes do Produto

SKU:	HE890158	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Tabuleiro de assar GN 2/1 em aço esmaltado da HENDI, com revestimento antiaderente efeito mármore e resistência até 300°C, ideal para fornos de convecção e apresentação direta.

## Descrição Completa

A uniformidade térmica é crucial na produção intensiva, e este recipiente de forno em aço esmaltado garante uma distribuição de calor impecável até 300°C. Com o seu revestimento antiaderente de efeito mármore, otimiza a mise en place e facilita a desmoldagem, essencial para o rush do serviço.

### Tabuleiro GN 2/1 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que busca perfeição na cozedura de massas e doces, este tabuleiro GN 2/1 oferece uma superfície antiaderente ideal para resultados consistentes. O Gestor de catering ou cantina encontrará neste recipiente uma solução robusta para a produção em volume, desde assados a gratinados, permitindo uma transição direta do forno para o buffet graças ao seu rebordo expositor.

### Eficiência Térmica — Principais Vantagens

A construção em aço esmaltado inodoro, com paredes de 1mm de espessura, assegura uma estabilidade térmica superior, eliminando pontos quentes e garantindo uma cozedura uniforme. O design com ângulos retos maximiza a área útil, permitindo um controlo preciso das porções e otimizando o retorno sobre o investimento em cada ciclo de produção.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	650 x 530 x 20 mm
<b>Material</b>	Aço esmaltado
<b>Resistência ao calor</b>	Até 300 °C
<b>Revestimento</b>	Antiaderente efeito mármore (Fit&non)
<b>Espessura da parede</b>	1 mm (inferior e exterior)
<b>Rebordo exterior</b>	20 mm

<b>Peso líquido</b>	2,65 kg
<b>Código HS</b>	73239400

#### **Como devo limpar e manter este tabuleiro para prolongar a sua vida útil?**

Devido ao seu revestimento antiaderente de efeito mármore e ao aço esmaltado, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a lavagem manual com detergente suave e água morna, evitando abrasivos para preservar a camada antiaderente e a resistência do esmalte.

#### **Este tabuleiro GN 2/1 é compatível com qualquer forno profissional?**

Este tabuleiro segue a norma Gastronorm GN 2/1, o que significa que é compatível com a maioria dos fornos de convecção e combinados profissionais que aceitam este formato. Verifique sempre as especificações internas do seu forno para confirmar a compatibilidade.

#### **O revestimento antiaderente mantém-se eficaz após uso prolongado a altas temperaturas?**

Sim, o revestimento Fit&non com efeito mármore foi concebido para suportar temperaturas até 300°C, mantendo as suas propriedades antiaderentes mesmo após uso intensivo. A sua durabilidade é reforçada pela qualidade do aço esmaltado.

#### **Qual a vantagem da espessura de 1mm nas paredes do tabuleiro?**

A espessura aumentada de 1mm nas paredes inferior e exterior é crucial para garantir uma distribuição de calor excepcionalmente estável e uniforme por toda a superfície. Isto previne pontos quentes e assegura uma cozedura consistente dos alimentos.

#### **Posso usar este tabuleiro para servir diretamente no buffet?**

Absolutamente. O rebordo exterior de 20mm foi especificamente desenhado para permitir que o tabuleiro seja colocado diretamente em expositores ou linhas de buffet. Isto facilita a apresentação dos produtos 'diretamente do tabuleiro', otimizando o serviço e a promoção.

