

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



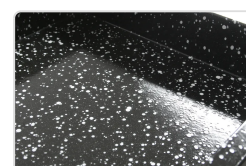
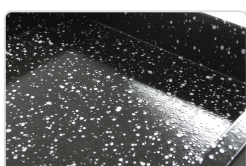
Hotelequip.pt

## Tabuleiro de Assar GN 2/1 Aço Esmaltado 530x650x20mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE890158	<b>Modelo:</b>	890158
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369890158

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

<b>Modelo</b>	890158
<b>EAN</b>	8711369890158

## Descricao Resumida

Tabuleiro de assar GN 2/1 em aço esmaltado, resistente a 300 °C. Com revestimento antiaderente e ângulos retos para maximizar o aproveitamento do produto.

## Descricao Completa

Este tabuleiro de assar GN 2/1, fabricado em aço esmaltado, foi concebido para suportar temperaturas até 300 °C, ideal para fornos de convecção em cozinhas profissionais.

### Tabuleiro de Assar GN 2/1 — Tabuleiro GN — Características Técnicas

<b>Tipo GN</b>	GN 2/1
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	650 x 530 x 20 mm
<b>Material</b>	Aço esmaltado
<b>Resistência ao calor</b>	Até 300 °C
<b>Espessura da parede</b>	1 mm (inferior e exterior)
<b>Peso Líquido</b>	2,65 kg

### Aplicações Profissionais

Este tabuleiro GN 2/1 é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas empresariais e hospitalares. É ideal para assar grandes quantidades de carne, peixe, vegetais ou produtos de pastelaria em fornos de convecção. A sua robustez torna-o adequado para uso intensivo em hotéis, serviços de catering, churrasqueiras e pizzarias, onde a eficiência e a durabilidade são cruciais.

### Tabuleiro de Assar — Principais Vantagens

- Os ângulos retos da câmara permitem maximizar o aproveitamento do produto e facilitar o controlo de custos, garantindo porções exatas.
- O revestimento antiaderente com efeito mármore evita que os alimentos se colem, facilitando a confeção e a limpeza.
- Fabricado em aço esmaltado inodoro, não emite odores a altas temperaturas, preservando a qualidade dos alimentos.
- A espessura aumentada de 1 mm nas paredes inferior e exterior garante uma estabilidade térmica uniforme em toda a superfície do tabuleiro.
- O rebordo exterior de 20 mm permite a exposição direta do produto no ponto de venda, ideal para promoção e venda de produtos “diretamente do tabuleiro”.