

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 2/3 HENDI em Aço Esmaltado Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	HE890332	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tabuleiro gastronorm GN 2/3 HENDI em aço esmaltado preto, com revestimento antiaderente Fit&non. Ideal para fornos de convecção, resistente até 300°C, com ângulos retos para máximo aproveitamento e rebordo para exposição. Dimensões: 354x325x60mm.

Descrição Completa

Concebido para otimizar a confecção em fornos de convecção, este recipiente gastronorm de formato retangular assegura uma distribuição térmica homogênea, crucial para a produção intensiva. A sua construção robusta em aço esmaltado, com revestimento antiaderente, garante durabilidade e eficiência no rush do serviço.

tabuleiro GN 2/3 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura uniformidade na cozedura e facilidade na limpeza pós-serviço, este tabuleiro é ideal para assados e gratinados. O Gestor de catering ou cantina beneficiará da sua resistência e da capacidade de manter a qualidade dos alimentos, desde a preparação até à distribuição. Perfeito também para pastelarias e padarias que necessitam de um recipiente fiável para cozer ou arrefecer produtos, otimizando o mise en place.

Tabuleiro GN Esmaltado — Principais Vantagens

A inovadora camada antiaderente Fit&non, com efeito mármore, previne a aderência dos alimentos, facilitando a extração e a limpeza, um diferencial face a tabuleiros convencionais. A sua fabricação em aço esmaltado inodoro, resistente a temperaturas até 300°C, assegura a integridade do sabor e aroma dos pratos, cumprindo as mais rigorosas normas HACCP. Os ângulos retos permitem maximizar o aproveitamento do produto e otimizar a estimativa de custos, enquanto o rebordo exterior de 20mm facilita a exposição em pontos de venda.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	354 x 325 x 60mm
Capacidade	GN 2/3
Peso Líquido	1,28 kg
Material	Aço Esmaltado

Revestimento	Fit&non (efeito mármore)
Resistência Térmica	Até 300°C
Espessura Fundo/Paredes	1 mm
Rebordo Exterior	20 mm

Como devo limpar este tabuleiro para preservar o revestimento antiaderente?

Para manter a eficácia do revestimento Fit&non, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, utilizando esponjas não abrasivas. Evite utensílios metálicos que possam danificar a superfície e comprometer as propriedades antiaderentes.

Este tabuleiro GN 2/3 é compatível com qualquer forno de convecção profissional?

Sim, este tabuleiro segue a norma Gastronorm GN 2/3 (354x325mm), sendo compatível com a maioria dos fornos de convecção profissionais e equipamentos de refrigeração que aceitam este formato padrão. Verifique sempre as especificações do seu equipamento para confirmar a compatibilidade.

Qual a durabilidade esperada do revestimento antiaderente Fit&non?

O revestimento Fit&non foi concebido para alta resistência, mas a sua durabilidade depende do uso e manutenção adequados. Com os cuidados recomendados, como evitar abrasivos e utensílios metálicos, a sua vida útil será prolongada, mantendo as propriedades antiaderentes por mais tempo.

O tabuleiro pode ser usado para cozinhar a temperaturas muito elevadas?

Sim, este tabuleiro é fabricado em aço esmaltado com resistência ao calor até 300°C, garantindo um desempenho seguro e eficaz em fornos de convecção para uma vasta gama de preparações que exigem altas temperaturas, como assados e gratinados.

Como os ângulos retos do tabuleiro ajudam na otimização do produto?

Os ângulos retos do tabuleiro permitem um melhor aproveitamento do espaço e do produto final, minimizando desperdícios ao facilitar a remoção completa dos alimentos. Esta característica também otimiza o porcionamento e a estimativa precisa dos custos, melhorando a gestão da cozinha.