

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

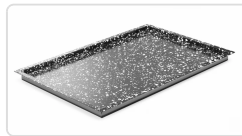
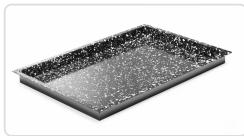


Tabuleiro de Convecção Profissional Antiaderente 600x400x60mm HENDI

Informacoes do Produto

SKU:	HE890363	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Assadeira profissional HENDI 600x400x60mm em aço esmaltado com revestimento antiaderente Fit&non. Ideal para fornos de convecção, suporta até 300°C e garante cozedura uniforme.

Descricao Completa

Esta assadeira profissional, com revestimento antiaderente de efeito mármore, garante uma cozedura uniforme e sem aderência, essencial para a produção intensiva em qualquer cozinha profissional. A sua robustez, com espessura de 1 mm no fundo e paredes, assegura estabilidade térmica até 300°C, otimizando o processo de confeção.

tabuleiro convecção — Aplicações Profissionais

Para o Chef de pasteleria ou pizzaria, este recipiente é ideal para a cozedura de massas, pães e doces, garantindo resultados consistentes e uma apresentação impecável. Em restaurantes de média dimensão e cantinas, facilita a preparação de grandes volumes de assados e gratinados, otimizando o mise en place e o rush do serviço. A sua versatilidade também o torna valioso para serviços de catering que necessitam de transporte e exposição direta.

Assadeira Profissional — Principais Vantagens

A camada antiaderente Fit&non, com efeito mármore, distingue este tabuleiro, eliminando a necessidade de untar e facilitando a remoção dos alimentos, o que se traduz em maior eficiência e menor desperdício. Fabricado em aço esmaltado sem cheiro, mantém a integridade dos sabores e aromas, mesmo a altas temperaturas (até 300°C), cumprindo as normas de higiene alimentar. Os ângulos retos maximizam o aproveitamento do produto e simplificam o cálculo de custos.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	600 x 400 x 60 mm
Peso Líquido	2,39 kg
Material	Aço Esmaltado
Revestimento	Antiaderente Fit&non (efeito mármore)
Resistência à Temperatura	Até 300°C
Espessura (fundo e paredes)	1 mm
Rebordo Exterior	20 mm (quatro lados)

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

?

Para preservar o revestimento antiaderente Fit&non, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam riscar a superfície e assegure-se de que o tabuleiro está completamente seco antes de guardar.

Este tabuleiro é adequado para fornos de convecção profissionais?

Sim, este tabuleiro foi concebido especificamente para utilização em fornos de convecção, suportando temperaturas até 300°C. A sua construção em aço esmaltado e a espessura de 1 mm garantem uma distribuição de calor uniforme, ideal para cozedura em ambientes profissionais.

Qual a vantagem dos ângulos retos e do rebordo de 20 mm para o meu negócio?

Os ângulos retos permitem maximizar o espaço útil do tabuleiro, otimizando a produção e facilitando o porcionamento e cálculo de custos dos alimentos. O rebordo exterior de 20 mm é ideal para colocar o tabuleiro diretamente em expositores, permitindo a promoção e venda de produtos "diretamente do tabuleiro", o que agiliza o serviço e melhora a apresentação.

Este tabuleiro liberta cheiros ou substâncias nocivas durante a cozedura?

Não, este tabuleiro é fabricado em aço esmaltado sem cheiro, garantindo que não liberta quaisquer odores ou substâncias indesejáveis quando exposto a altas temperaturas. Isto assegura que os alimentos mantêm o seu sabor e qualidade originais, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar.

Qual a capacidade ou volume aproximado deste tabuleiro?

Com dimensões de 600x400x60mm, este tabuleiro oferece uma capacidade generosa para a cozedura de grandes quantidades de alimentos, como pães, bolos, ou porções individuais. Os seus ângulos retos maximizam o volume útil, tornando-o eficiente para produções de média a grande escala em cozinhas profissionais.