

# 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



Hotelequip.pt

## Tabuleiro GN 1/1 Convectomat Clássico Aço Esmaltado 530x325x80mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE890226	<b>Modelo:</b>	890226
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369890226

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	890226
<b>EAN</b>	8711369890226

## Descricao Resumida

Tabuleiro GN 1/1 em aço esmaltado com revestimento antiaderente, resistente a 300°C. Ideal para fornos combinados, assegura distribuição térmica uniforme e fácil limpeza.

## Descricao Completa

Este tabuleiro GN 1/1 em aço esmaltado é ideal para fornos combinados, garantindo uma distribuição térmica uniforme e máxima eficiência na confecção de alimentos, com um revestimento antiaderente durável.

### tabuleiro convectomat GN 1/1 — Tabuleiro GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Dimensões (CxLxA)</b>	530x325x80 mm
<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/1
<b>Material</b>	Aço Esmaltado
<b>Revestimento</b>	Antiaderente (efeito mármore)
<b>Resistência à Temperatura</b>	Até 300°C
<b>Espessura do Material</b>	1 mm (fundo e paredes)
<b>Rebordo Exterior</b>	20 mm (quatro lados)
<b>Peso Líquido</b>	2,01 kg

### Aplicações Profissionais

Este tabuleiro GN 1/1 é uma solução robusta para fornos combinados em diversas cozinhas profissionais. É ideal para a confeitura de assados, gratinados, pão, bolos e outros pratos em restaurantes de cozinha tradicional, hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, pastelarias com confeitura, e até em churrasqueiras. O seu rebordo de 20 mm permite uma apresentação direta em buffets ou expositores, otimizando a venda de produtos "do forno para a mesa" em snack-bares, cafés com cozinha e estabelecimentos de catering.

## Tabuleiro Convectomat — Principais Vantagens

- Otimização do espaço de confeitura devido aos ângulos retos, permitindo o máximo aproveitamento do produto.
- Revestimento antiaderente com efeito mármore que previne a aderência dos alimentos e facilita a limpeza.
- Construção em aço esmaltado sem cheiro, resistente a temperaturas elevadas (até 300°C) sem libertar odores.
- Distribuição térmica uniforme em toda a superfície, garantida pela espessura de 1 mm do fundo e paredes.
- Versatilidade para exposição e venda direta, graças ao rebordo exterior de 20 mm que facilita a colocação em expositores.

### Este tabuleiro é compatível com todos os fornos?

Sim, este tabuleiro no formato GN 1/1 é especificamente concebido para utilização em fornos combinados (convectomats) e outros fornos profissionais que aceitem este padrão Gastronorm.

### Qual a resistência térmica do tabuleiro?

O tabuleiro é fabricado em aço esmaltado e é resistente a temperaturas até 300°C, garantindo durabilidade e segurança mesmo em ambientes de alta temperatura.

### O tabuleiro possui propriedades antiaderentes?

Sim, este tabuleiro possui um revestimento autocolante com efeito mármore (Fit&non) que evita a aderência dos alimentos, facilitando a confeitura e a posterior limpeza.

### Como é garantida a distribuição uniforme do calor?

A espessura de 1 mm do fundo e das paredes do tabuleiro assegura uma estabilidade térmica consistente em toda a superfície, promovendo uma distribuição uniforme do calor para resultados de confeitura homogêneos.

**Qual a funcionalidade do rebordo exterior de 20 mm?**

O rebordo exterior de 20 mm nos quatro lados permite que o tabuleiro seja facilmente colocado em expositores no ponto de venda, facilitando a promoção e a venda direta de produtos acabados.