

# 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 CONVECTOMAT CLÁSSICO GN 1/1 HENDI - Aço Esmaltado Antiaderente

### Informacoes do Produto

SKU:	HE890226	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Tabuleiro gastronómico GN 1/1 HENDI em aço esmaltado com revestimento antiaderente, ideal para fornos combinados. Resistente a 300°C, garante distribuição uniforme de calor e fácil limpeza. Perfeito para cozedura e exposição direta.

## Descricao Completa

Concebido para a produção intensiva em fornos combinados, este recipiente gastronómico GN 1/1 assegura uma estabilidade térmica superior e uma distribuição de calor perfeitamente homogénea. O seu revestimento antiaderente com efeito mármore otimiza a cozedura e facilita a limpeza, essencial no rush do serviço.

### Tabuleiro GN 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante ou o Gestor de F&B de hotel que procura eficiência máxima na confeção, este recipiente é ideal para assados, gratinados e preparações que exigem calor uniforme. É igualmente indispensável em pastelarias e churrasqueiras, permitindo a cozedura de grandes volumes e a apresentação direta do produto final no balcão de venda.

### Versatilidade Térmica — Principais Vantagens

A camada antiaderente Fit&non com efeito mármore garante que os alimentos não colam, simplificando a extração e a limpeza, e o aço esmaltado inodoro resiste a temperaturas até 300°C sem libertar substâncias indesejadas. Os ângulos retos maximizam o aproveitamento do espaço e do produto, enquanto o rebordo exterior de 20 mm facilita a exposição direta para venda, otimizando a rentabilidade.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	530 × 325 × 80 mm
<b>Capacidade</b>	GN 1/1
<b>Material</b>	Aço Esmaltado
<b>Espessura do Material</b>	1 mm (fundo e paredes)
<b>Resistência à Temperatura</b>	Até 300°C

<b>Peso Líquido</b>	2,01 kg
<b>Cor</b>	Preto
<b>Formato</b>	Retangular
<b>Rebordo Exterior</b>	20 mm

#### **Como devo limpar este tabuleiro para preservar o revestimento antiaderente?**

A limpeza deve ser feita com água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva para proteger o revestimento Fit&non. Evite utensílios metálicos que possam riscar a superfície, garantindo a longevidade do efeito antiaderente.

#### **Este tabuleiro é adequado para que tipo de fornos profissionais?**

Este tabuleiro GN 1/1 é especificamente concebido para fornos combinados (convectomats) e outros equipamentos de cozinha profissional que aceitem o formato Gastronorm 1/1. A sua resistência a 300°C torna-o ideal para uma vasta gama de preparações de alta temperatura.

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

Sim, o rebordo exterior de 20 mm foi pensado para permitir a colocação direta em expositores no ponto de venda. Isto facilita a promoção e venda de produtos "diretamente do tabuleiro", otimizando a apresentação e o serviço.

#### **O material esmaltado liberta algum cheiro durante a cozedura a altas temperaturas?**

Não, o tabuleiro é fabricado em aço esmaltado sem cheiro, garantindo que não liberta odores indesejados quando exposto a altas temperaturas, até 300°C. Isto preserva o sabor e a qualidade dos alimentos confeccionados.

#### **A distribuição de calor é realmente uniforme em todo o tabuleiro?**

Sim, o fundo e as paredes do tabuleiro têm uma espessura de 1 mm, o que garante uma excelente estabilidade térmica e uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície. Isto é crucial para uma cozedura consistente e resultados perfeitos.