

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Antiaderente GN 1/1 para Forno Convector, 530x325x10mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE808863	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tabuleiro de assar GN 1/1 em alumínio com revestimento antiaderente, ideal para fornos convectores. Garante distribuição uniforme do calor e fácil limpeza para uso profissional.

Descricao Completa

Este tabuleiro de assar GN 1/1, fabricado em alumínio com revestimento antiaderente, foi concebido para otimizar a confeitaria em fornos convectores profissionais, garantindo uma distribuição térmica eficiente e resultados consistentes.

tabuleiro assar antiaderente — Características Técnicas

Formato	GN 1/1
Dimensões Externas (CxLxA)	530 x 325 x 10 mm
Dimensões Internas (CxL)	505 x 300 mm
Material	Alumínio com revestimento antiaderente
Peso Líquido	0,75 kg
Aro	Estreito em todos os lados

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro antiaderente GN 1/1 é uma ferramenta versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para assar uma vasta gama de produtos, desde legumes e peixe a carnes e produtos de pastelaria, em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares ou empresariais, e pastelarias. A sua superfície antiaderente é particularmente útil para a confeitaria de produtos delicados que exigem fácil remoção, como bolos, biscoitos ou folhados. Também pode ser utilizado em pizzarias para aquecer ou pré-assar bases, e em serviços de catering para manter alimentos quentes antes do serviço.

Tabuleiro Antiaderente GN 1/1 — Principais Vantagens

- **Antiaderência Superior:** O revestimento antiaderente impede que os alimentos colem, facilitando a remoção e reduzindo a necessidade de gordura adicional.
- **Distribuição Uniforme do Calor:** Fabricado em alumínio, este tabuleiro assegura uma condução térmica excelente, resultando em cozinhados homogêneos e perfeitamente assados.
- **Construção Robusta:** A sua estrutura sólida e duradoura foi concebida para suportar o uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.
- **Prevenção de Derrames:** As extremidades subidas em todos os lados impedem eficazmente que os alimentos ou líquidos caiam durante a confeitaria e manuseamento.
- **Manutenção Simplificada:** A superfície antiaderente e o material facilitam a limpeza, otimizando o tempo de preparação e pós-serviço.

Como devo limpar este tabuleiro antiaderente?

Para preservar o revestimento antiaderente, recomenda-se a lavagem manual com água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam riscar a superfície.

Pode ser utilizado em qualquer tipo de forno?

Sim, este tabuleiro é compatível com a maioria dos fornos profissionais, incluindo fornos convectores, elétricos e a gás, desde que as suas dimensões GN 1/1 sejam adequadas ao equipamento.

Qual a diferença entre as dimensões exteriores e interiores?

As dimensões exteriores (530x325x10mm) referem-se ao tamanho total do tabuleiro, incluindo o aro, para encaixe em equipamentos GN. As dimensões interiores (505x300mm) indicam a área útil para a colocação dos alimentos.

É adequado para cozinhar alimentos ácidos?

O revestimento antiaderente oferece uma boa proteção, mas a exposição prolongada a alimentos altamente ácidos pode, com o tempo, afetar a sua durabilidade. Recomenda-se a limpeza imediata após o uso.

Este tabuleiro é empilhável?

Sim, o design com aro estreito e a sua construção permitem que vários tabuleiros sejam empilhados de forma estável, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.