

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

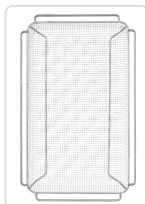
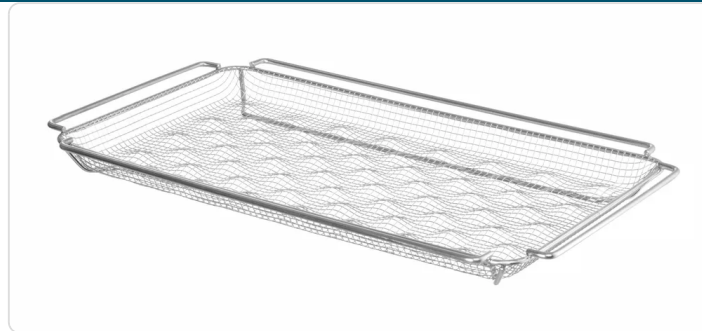


## Tabuleiro para Batatas Fritas Forno GN 1/1, Ondulado, 530x325x40mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE808818	<b>Modelo:</b>	808818
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369808818

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	808818
<b>EAN</b>	8711369808818

### Descricao Resumida

Tabuleiro GN 1/1 em aço inoxidável com fundo ondulado, ideal para batatas fritas e outros alimentos em fornos de convecção. Garante calor uniforme e fácil limpeza. Dimensões: 530x325x40mm.

## Descrição Completa

Este tabuleiro GN 1/1 em aço inoxidável, com fundo ondulado e malha fina, otimiza a confeitura de batatas fritas e outros alimentos em fornos de convecção, assegurando uma distribuição uniforme do calor e evitando que os alimentos se colem.

### tabuleiro para batatas fritas — Tabuleiro — Características Técnicas

<b>Formato</b>	GN 1/1
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	530 x 325 x 40 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304 / 18/10
<b>Dimensão da Malha</b>	7 x 7 mm
<b>Superfície de Cozedura</b>	Aprox. 450 x 255 mm
<b>Resistência à Temperatura</b>	Até 200°C
<b>Peso Líquido</b>	0,98 kg
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é uma solução eficiente para qualquer cozinha profissional que utilize fornos de convecção. É ideal para snack-bares, hamburgarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares ou empresariais, e até mesmo roulotes ou food trucks que necessitem de preparar batatas fritas, legumes assados ou outros salgados de forma uniforme e crocante, sem que os alimentos se colem.

### Tabuleiro — Principais Vantagens

- A malha fina e o fundo ondulado garantem uma distribuição de calor otimizada, resultando em alimentos mais crocantes e uniformemente cozinhados.
- O design ondulado impede que os alimentos se colem à superfície, facilitando a remoção e reduzindo o desperdício.
- Fabricado em aço inoxidável robusto, incluindo a estrutura e as pegas, assegura uma longa vida útil em ambientes de cozinha intensivos.
- Compatível com máquinas de lavar loiça, o que simplifica e acelera o processo de limpeza diária.
- A sua resistência a altas temperaturas (até 200°C) permite uma utilização versátil em diversas preparações culinárias.

#### **Qual a compatibilidade deste tabuleiro com fornos profissionais?**

Este tabuleiro é de tamanho GN 1/1 (530x325mm), o que o torna compatível com a maioria dos fornos de convecção profissionais que aceitam tabuleiros com esta norma Gastronorm.

#### **Como é que o fundo ondulado ajuda na confeitão?**

O fundo ondulado eleva ligeiramente os alimentos, permitindo que o ar quente circule por baixo e à volta de cada peça. Isto resulta numa confeitão mais uniforme, crocante e evita que os alimentos se colem à superfície.

#### **Posso lavar este tabuleiro na máquina de lavar loiça industrial?**

Sim, o tabuleiro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade e é totalmente seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a higiene diária e a manutenção.

#### **Qual a temperatura máxima que este tabuleiro suporta?**

Este tabuleiro é resistente a temperaturas até 200°C, sendo adequado para a maioria das aplicações em fornos de convecção para batatas fritas, legumes e outros alimentos que requerem calor moderado a alto.

#### **É adequado apenas para batatas fritas ou posso usar para outros alimentos?**

Embora ideal para batatas fritas devido ao seu design que promove a crocância, pode ser utilizado para assar uma variedade de alimentos como legumes, salgados, rissóis ou qualquer item que beneficie de uma circulação de ar otimizada e de uma superfície antiaderente.