

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

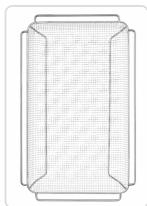
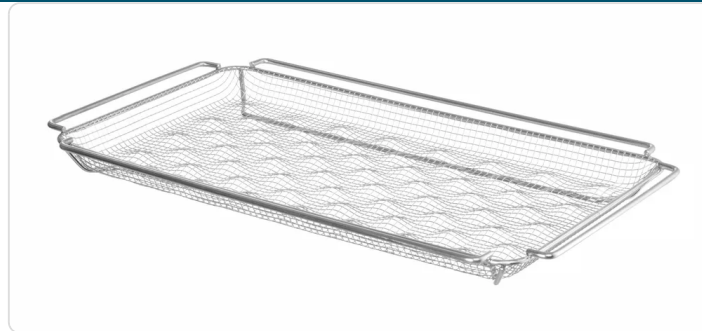


Tabuleiro para Batatas Fritas Forno GN 1/1, Ondulado, 530x325x40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE808818	Modelo:	808818
Marca:	HENDI	EAN:	8711369808818

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	808818
EAN	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

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

O fundo ondulado eleva ligeiramente os alimentos, permitindo que o ar quente circule por baixo e à volta de cada peça. Isto resulta numa confeitura 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.