

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro GN 1/1 Esmaltado 530x325mm para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE800164	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 em aço esmaltado de 1mm, resistente a 300°C. Ideal para fornos profissionais, oferece durabilidade, limpeza fácil e manuseamento seguro.

Descricao Completa

Essencial para fornos profissionais, este tabuleiro Gastronorm 1/1 em aço esmaltado de 1mm suporta 300°C. Oferece durabilidade e limpeza fácil, otimizando a mise en place e o serviço em cozinhas com alta exigência.

Tabuleiro GN 1/1 Aço Esmaltado — Tabuleiro GN 1/1 esmaltado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 20 mm
Material	Aço esmaltado
Espessura	1 mm
Resistência Térmica	Até 300°C
Peso Líquido	1,51 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que gere a confeitaria em restaurantes de bairro, este tabuleiro é perfeito para assar legumes, peixe ou carne, garantindo resultados consistentes e uma limpeza rápida após o rush do almoço. É igualmente ideal para equipas de catering e cozinhas de hotel que necessitam de eficiência na mise en place e na manutenção da temperatura de alimentos no forno, suportando a produção contínua de grandes volumes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste tabuleiro em aço esmaltado diferencia-se pela sua notável resistência e longevidade, superando alternativas genéricas em alumínio ou inox de menor espessura. A capacidade de suportar 300°C e a sua superfície de 1mm de espessura evitam deformações, assegurando uma distribuição uniforme do calor e um desempenho consistente em fornos de convecção ou estáticos. Além disso, o acabamento esmaltado facilita a remoção de resíduos e cumpre rigorosas normas de higiene, cruciais para a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar este tabuleiro para manter a sua durabilidade??

Para preservar o esmalte e a longevidade do tabuleiro, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos ou produtos químicos agressivos que possam danificar a superfície.

Este tabuleiro pode ser utilizado em qualquer tipo de forno profissional??

Sim, este tabuleiro Gastronorm 1/1 é universalmente compatível com a maioria dos fornos de convecção, combinados e estáticos que aceitam o padrão GN. A sua resistência a 300°C garante segurança e versatilidade em diversas aplicações de confeitaria.

Qual a vantagem do aço esmaltado face ao aço inoxidável tradicional para tabuleiros de forno??

O aço esmaltado oferece uma superfície antiaderente natural superior e uma resistência otimizada a ácidos alimentares, prolongando a vida útil e simplificando a limpeza em comparação com o aço inoxidável, que pode manchar ou riscar mais facilmente com o tempo.

Posso utilizar este tabuleiro para congelar alimentos antes de os levar ao forno??

Este tabuleiro é ideal para transitar do frio para o calor. Pode utilizá-lo para preparar e refrigerar/congelar alimentos, e depois inseri-lo diretamente no forno, desde que a temperatura não exceda os 300°C e a transição seja gradual para evitar choques térmicos.

As bordas arredondadas têm alguma função prática além de facilitar o manuseamento??

As bordas arredondadas não só facilitam a prensão e o manuseamento seguro, mesmo com luvas de proteção, como também evitam o acúmulo de sujidade nos cantos, contribuindo para uma limpeza mais eficiente e para o cumprimento das normas de higiene.