

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



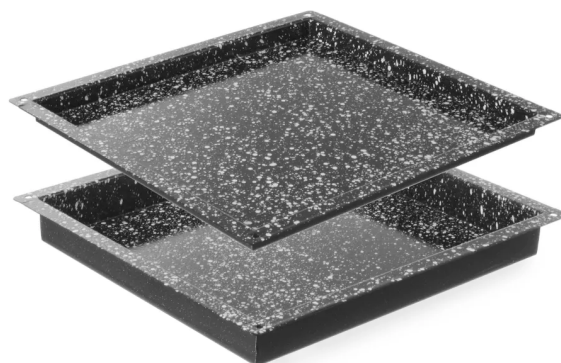
Acesso rapido
ao produto

Tabuleiro de Assar GN 2/3 HENDI em Aço Esmaltado Antiaderente 345x325x40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE890349	Modelo:	HE890349
Marca:	HENDI	EAN:	8711369890349

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE890349
EAN	8711369890349
Formato GN	GN2/3
Material	Antiaderente
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro de assar GN 2/3 em aço esmaltado da HENDI, com dimensões de 345x325x40mm. Possui revestimento antiaderente para cozedura uniforme, resistência até 300°C e cantos retos para otimização do volume. Ideal para fornos profissionais, facilita a limpeza e a apresentação direta ao cliente.

Descricao Completa

A cozedura uniforme é garantida com este recipiente gastronómico GN 2/3 em aço esmaltado, essencial para resultados culinários consistentes em fornos profissionais. A sua superfície antiaderente otimiza a mise en place e simplifica a limpeza, crucial para a produção intensiva e as normas HACCP.

tabuleiro GN 2/3 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante 40-80 covers que procura otimizar a preparação de assados e gratinados com consistência. O Gestor de catering ou cantina beneficia da sua robustez e facilidade de limpeza, ideal para grandes volumes e manutenção das normas HACCP. Em pastelarias e churrasqueiras, permite uma cozedura eficiente e apresentação direta ao cliente.

Antiaderência e Durabilidade — Principais Vantagens

O revestimento esmaltado com efeito mármore oferece propriedades antiaderentes superiores, reduzindo a necessidade de gordura em até 90% e facilitando a remoção dos alimentos. A construção robusta em aço esmaltado, com paredes de 1mm de espessura, previne deformações e garante uma resistência térmica até 300°C, assegurando uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo. Os cantos retos maximizam o volume útil e permitem porções exatas, minimizando o desperdício.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronómico GN 2/3
Dimensões (LxPxA)	345 × 325 × 40mm
Peso Líquido	1.11kg
Material	Aço Esmaltado
Resistência Térmica	Até 300°C
Espessura das Paredes	1mm
Rebordo Exterior	20mm

Como devo limpar este tabuleiro para preservar as suas propriedades antiaderentes?

A superfície esmaltada antiaderente permite uma limpeza fácil com água morna e detergente suave. Evite esfregões abrasivos ou utensílios metálicos que possam danificar o revestimento. A sua composição inodora garante que não retém sabores ou odores.

Este tabuleiro é compatível com todos os tipos de fornos profissionais?

Sim, este recipiente GN 2/3 foi concebido para encaixar perfeitamente nas guias de fornos profissionais que aceitam o formato Gastronorm 2/3. O seu rebordo de 20mm assegura um encaixe estável e seguro, otimizando o espaço de cozedura.

Qual a durabilidade esperada deste tabuleiro em ambientes de cozinha profissional?

Fabricado em aço esmaltado robusto com paredes de 1mm de espessura, este tabuleiro é resistente a deformações e suporta temperaturas até 300°C. Com uso e manutenção adequados, foi concebido para uma longa vida útil em ambientes de produção intensiva.

A camada antiaderente realmente reduz a necessidade de gordura?

Sim, o revestimento esmaltado com efeito mármore possui propriedades antiaderentes excepcionais, permitindo uma redução de até 90% na utilização de gordura. Isso não só contribui

para pratos mais saudáveis, como também facilita a remoção dos alimentos e a limpeza.

Posso usar este tabuleiro para servir diretamente no balcão?

Absolutamente. O rebordo exterior de 20mm não só permite o encaixe em guias de forno, como também foi pensado para a apresentação direta em expositores de ponto de venda, permitindo vender produtos 'diretamente do tabuleiro' de forma apelativa.