

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 rápido
ao produto



Tabuleiro perfurado GN 1/1, 530x325x10 mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE808306	Modelo:	HE808306
Marca:	HENDI	EAN:	8711369808306

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE808306
EAN	8711369808306
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Tabuleiro perfurado GN 1/1 (530x325x10 mm) para drenagem eficiente e circulação de ar otimizada. Essencial em cozinhas profissionais para cozedura e arrefecimento.

Descricao Completa

Este tabuleiro perfurado GN 1/1 é essencial para processos de confeção que requerem drenagem eficiente ou circulação de ar otimizada, garantindo resultados consistentes em cozinhas profissionais.

Tabuleiro perfurado GN 1/1 — Características Técnicas

Formato GN	GN 1/1
Dimensões (CxLxA)	530x325x10 mm
Peso Líquido	0,53 kg
Bordas	4

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é ideal para uma vasta gama de operações em cozinhas profissionais. É perfeito para cozer produtos de pastelaria e padaria que beneficiam de circulação de ar, para escorrer alimentos fritos ou cozidos, e para arrefecer produtos rapidamente. Encontra aplicação em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que necessitam de versatilidade e eficiência no manuseamento de alimentos.

Tabuleiro Perfurado GN 1/1 — Principais Vantagens

- Drenagem Eficiente:** Permite o escoamento rápido de líquidos e gorduras, ideal para alimentos fritos ou cozidos a vapor.
- Circulação de Ar Otimizada:** As perfurações garantem uma distribuição uniforme do calor e uma ventilação adequada, crucial para cozedura e arrefecimento.
- Versatilidade:** Compatível com fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte que aceitam o formato GN 1/1.
- Higiene e Limpeza:** Superfície lisa e design simples facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene.
- Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de confeitação é mais adequado este tabuleiro perfurado?

É ideal para cozer produtos que necessitam de circulação de ar, como pão ou bolos, para cozinhar a vapor, e para escorrer alimentos fritos ou descongelados, garantindo que não fiquem encharcados.

Posso utilizar este tabuleiro em qualquer forno profissional?

Sim, este tabuleiro no formato GN 1/1 (530x325 mm) é compatível com a maioria dos fornos combinados, fornos de convecção e outros equipamentos que utilizam o padrão Gastronorm.

Qual a profundidade deste tabuleiro e como isso afeta a sua utilização?

Com apenas 10 mm de altura, este tabuleiro é pouco profundo, sendo excelente para produtos que não necessitam de grande volume, como batatas fritas, legumes finos, ou para servir como base de drenagem.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e a superfície lisa facilitam a lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando uma higiene impecável e rápida.

Este tabuleiro é resistente a altas temperaturas?

Os tabuleiros no formato GN são concebidos para uso em ambientes de cozinha profissional, o que implica resistência a temperaturas elevadas de fornos e equipamentos de aquecimento, garantindo durabilidade e segurança alimentar.