

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 Profissional Inox 20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE809259	Modelo:	HE809259
Marca:	HENDI	EAN:	8711369809259

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE809259
EAN	8711369809259
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/8, ideal para confeitaria, armazenamento e serviço de alimentos. Dimensões 530x325x20mm.

Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha profissional com este tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/8. Concebido para resistir às exigências diárias, este recipiente robusto garante a máxima higiene e durabilidade, essencial para a confeitaria, armazenamento e apresentação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade permite uma fácil limpeza e resistência à corrosão, mantendo a integridade dos seus pratos.

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	530 x 325 x 20 mm
Peso Líquido	1.08 kg
Material	Aço Inoxidável 18/8
Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Origem	IT

Aplicações Profissionais

Este versátil contentor Gastronorm é indispensável em qualquer ambiente de restauração, desde a cozinha de um hotel de 5 estrelas até um serviço de catering dinâmico. Ideal para a organização de