

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



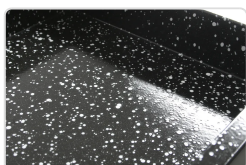
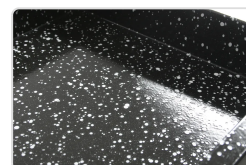
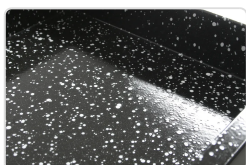
Hotelequip.pt

Tabuleiro de Assar GN 2/1 Aço Esmaltado 530x650x20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE890158	Modelo:	890158
Marca:	HENDI	EAN:	8711369890158

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	890158
EAN	8711369890158

Descricao Resumida

Tabuleiro de assar GN 2/1 em aço esmaltado, resistente a 300 °C. Com revestimento antiaderente e ângulos retos para maximizar o aproveitamento do produto.

Descricao Completa

Este tabuleiro de assar GN 2/1, fabricado em aço esmaltado, foi concebido para suportar temperaturas até 300 °C, ideal para fornos de convecção em cozinhas profissionais.

Tabuleiro de Assar GN 2/1 — Tabuleiro GN — Características Técnicas

Tipo GN	GN 2/1
Dimensões (CxLxA)	650 x 530 x 20 mm
Material	Aço esmaltado
Resistência ao calor	Até 300 °C
Espessura da parede	1 mm (inferior e exterior)
Peso Líquido	2,65 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro GN 2/1 é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas empresariais e hospitalares. É ideal para assar grandes quantidades de carne, peixe, vegetais ou produtos de pastelaria em fornos de convecção. A sua robustez torna-o adequado para uso intensivo em hotéis, serviços de catering, churrasqueiras e pizzarias, onde a eficiência e a durabilidade são cruciais.

Tabuleiro de Assar — Principais Vantagens

- Os ângulos retos da câmara permitem maximizar o aproveitamento do produto e facilitar o controlo de custos, garantindo porções exatas.
- O revestimento antiaderente com efeito mármore evita que os alimentos se colem, facilitando a confeção e a limpeza.
- Fabricado em aço esmaltado inodoro, não emite odores a altas temperaturas, preservando a qualidade dos alimentos.
- A espessura aumentada de 1 mm nas paredes inferior e exterior garante uma estabilidade térmica uniforme em toda a superfície do tabuleiro.
- O rebordo exterior de 20 mm permite a exposição direta do produto no ponto de venda, ideal para promoção e venda de produtos “diretamente do tabuleiro”.