

# 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: 22/07/2026

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



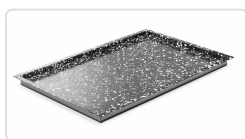
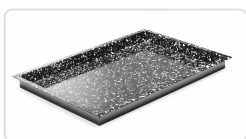
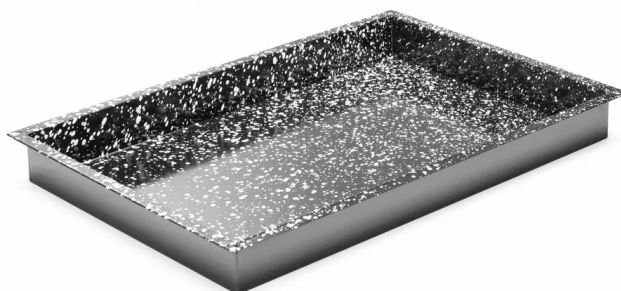
Acesso rapido  
ao produto

## Tabuleiro de Convecção Profissional Antiaderente 600x400x60mm HENDI

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE890363 | Modelo: | 890363        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369890363 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |               |
|--------------|---------------|
| Marca        | HENDI         |
| Modelo       | 890363        |
| EAN          | 8711369890363 |
| Largura (mm) | 600–1000 mm   |

### Descricao Resumida

Assadeira profissional HENDI 600x400x60mm em aço esmaltado com revestimento antiaderente Fit&non. Ideal para fornos de convecção, suporta até 300°C e garante cozedura uniforme.

### Descricao Completa

Esta assadeira profissional, com revestimento antiaderente de efeito mármore, garante uma cozedura uniforme e sem aderência, essencial para a produção intensiva em qualquer cozinha profissional. A sua robustez, com espessura de 1 mm no fundo e paredes, assegura estabilidade térmica até 300°C, otimizando o processo de confeção.

#### **tabuleiro de convecção 600x400 — Tabuleiro para convectomat — tabuleiro HENDI 600x400 — tabuleiro convecção — Aplicações Profissionais**

Para o Chef de pastelaria ou pizzaria, este recipiente é ideal para a cozedura de massas, pães e doces, garantindo resultados consistentes e uma apresentação impecável. Em restaurantes de média dimensão e cantinas, facilita a preparação de grandes volumes de assados e gratinados, otimizando o mise en place e o rush do serviço. A sua versatilidade também o torna valioso para serviços de catering que necessitam de transporte e exposição direta.

#### **Assadeira Profissional — Principais Vantagens**

A camada antiaderente Fit&non, com efeito mármore, distingue este tabuleiro, eliminando a necessidade de untar e facilitando a remoção dos alimentos, o que se traduz em maior eficiência e menor desperdício. Fabricado em aço esmaltado sem cheiro, mantém a integridade dos sabores e aromas, mesmo a altas temperaturas (até 300°C), cumprindo as normas de higiene alimentar. Os ângulos retos maximizam o aproveitamento do produto e simplificam o cálculo de custos.

#### **Características Técnicas**

| Propriedade       | Valor             |
|-------------------|-------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 600 × 400 × 60 mm |
| Peso Líquido      | 2,39 kg           |
| Material          | Aço Esmaltado     |

|                                    |                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Revestimento</b>                | Antiaderente Fit&non (efeito mármore) |
| <b>Resistência à Temperatura</b>   | Até 300°C                             |
| <b>Espessura (fundo e paredes)</b> | 1 mm                                  |
| <b>Rebordo Exterior</b>            | 20 mm (quatro lados)                  |

#### Como devo limpar e manter este tabuleiro para prolongar a sua vida útil?

Para preservar o revestimento antiaderente Fit&non, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam riscar a superfície e assegure-se de que o tabuleiro está completamente seco antes de guardar.

#### Este tabuleiro é adequado para fornos de convecção profissionais?

Sim, este tabuleiro foi concebido especificamente para utilização em fornos de convecção, suportando temperaturas até 300°C. A sua construção em aço esmaltado e a espessura de 1 mm garantem uma distribuição de calor uniforme, ideal para cozedura em ambientes profissionais.

#### Qual a vantagem dos ângulos retos e do rebordo de 20 mm para o meu negócio?

Os ângulos retos permitem maximizar o espaço útil do tabuleiro, otimizando a produção e facilitando o porcionamento e cálculo de custos dos alimentos. O rebordo exterior de 20 mm é ideal para colocar o tabuleiro diretamente em expositores, permitindo a promoção e venda de produtos "diretamente do tabuleiro", o que agiliza o serviço e melhora a apresentação.

#### Este tabuleiro liberta cheiros ou substâncias nocivas durante a cozedura?

Não, este tabuleiro é fabricado em aço esmaltado sem cheiro, garantindo que não liberta quaisquer odores ou substâncias indesejáveis quando exposto a altas temperaturas. Isto assegura que os alimentos mantêm o seu sabor e qualidade originais, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar.

#### Qual a capacidade ou volume aproximado deste tabuleiro?

Com dimensões de 600x400x60mm, este tabuleiro oferece uma capacidade generosa para a cozedura de grandes quantidades de alimentos, como pães, bolos, ou porções individuais. Os seus ângulos retos maximizam o volume útil, tornando-o eficiente para produções de média a grande escala em cozinhas profissionais.