

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 GN 1/1 Convectomat Clássico Aço Esmaltado 530x325x80mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE890226	Modelo:	890226
Marca:	HENDI	EAN:	8711369890226

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	890226
EAN	8711369890226

Descricao Resumida

Tabuleiro GN 1/1 em aço esmaltado com revestimento antiaderente, resistente a 300°C. Ideal para fornos combinados, assegura distribuição térmica uniforme e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este tabuleiro GN 1/1 em aço esmaltado é ideal para fornos combinados, garantindo uma distribuição térmica uniforme e máxima eficiência na confecção de alimentos, com um revestimento antiaderente durável.

tabuleiro convectomat GN 1/1 — Tabuleiro GN 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	530x325x80 mm
Formato Gastronorm	GN 1/1
Material	Aço Esmaltado
Revestimento	Antiaderente (efeito mármore)
Resistência à Temperatura	Até 300°C
Espessura do Material	1 mm (fundo e paredes)
Rebordo Exterior	20 mm (quatro lados)
Peso Líquido	2,01 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro GN 1/1 é uma solução robusta para fornos combinados em diversas cozinhas profissionais. É ideal para a confeitura de assados, gratinados, pão, bolos e outros pratos em restaurantes de cozinha tradicional, hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, pastelarias com confeitura, e até em churrasqueiras. O seu rebordo de 20 mm permite uma apresentação direta em buffets ou expositores, otimizando a venda de produtos "do forno para a mesa" em snack-bares, cafés com cozinha e estabelecimentos de catering.

Tabuleiro Convectomat — Principais Vantagens

- Otimização do espaço de confeitura devido aos ângulos retos, permitindo o máximo aproveitamento do produto.
- Revestimento antiaderente com efeito mármore que previne a aderência dos alimentos e facilita a limpeza.
- Construção em aço esmaltado sem cheiro, resistente a temperaturas elevadas (até 300°C) sem libertar odores.
- Distribuição térmica uniforme em toda a superfície, garantida pela espessura de 1 mm do fundo e paredes.
- Versatilidade para exposição e venda direta, graças ao rebordo exterior de 20 mm que facilita a colocação em expositores.

Este tabuleiro é compatível com todos os fornos?

Sim, este tabuleiro no formato GN 1/1 é especificamente concebido para utilização em fornos combinados (convectomats) e outros fornos profissionais que aceitem este padrão Gastronorm.

Qual a resistência térmica do tabuleiro?

O tabuleiro é fabricado em aço esmaltado e é resistente a temperaturas até 300°C, garantindo durabilidade e segurança mesmo em ambientes de alta temperatura.

O tabuleiro possui propriedades antiaderentes?

Sim, este tabuleiro possui um revestimento autocolante com efeito mármore (Fit&non) que evita a aderência dos alimentos, facilitando a confeitura e a posterior limpeza.

Como é garantida a distribuição uniforme do calor?

A espessura de 1 mm do fundo e das paredes do tabuleiro assegura uma estabilidade térmica consistente em toda a superfície, promovendo uma distribuição uniforme do calor para resultados de confeitura homogêneos.

Qual a funcionalidade do rebordo exterior de 20 mm?

O rebordo exterior de 20 mm nos quatro lados permite que o tabuleiro seja facilmente colocado em expositores no ponto de venda, facilitando a promoção e a venda direta de produtos acabados.