

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro de Forno Antiaderente GN 1/1, 530x325x17mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE808849	Modelo:	808849
Marca:	HENDI	EAN:	8711369808849

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	808849
EAN	8711369808849

Descricao Resumida

Tabuleiro de forno GN 1/1 em alumínio com revestimento antiaderente, ideal para assar e cozer. Garante distribuição uniforme de calor e fácil limpeza. Dimensões: 530x325x17mm.

Descricao Completa

Este tabuleiro de forno GN 1/1 com revestimento antiaderente foi concebido para otimizar a confeção em cozinhas profissionais, garantindo uma distribuição térmica homogénea para assados e cozinhados perfeitos.

tabuleiro de forno antiaderente — Tabuleiro Forno Antiaderente GN 1/1 —
Características Técnicas

Tipo	GN 1/1
Dimensões Exteriores (CxLxA)	530 x 325 x 17 mm
Dimensões Interiores (CxL)	470 x 260 mm
Material	Alumínio com revestimento antiaderente
Peso Líquido	0,77 kg
Peso Bruto	0,98 kg
Aro	Ligeiramente plano e largo

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional que exija eficiência e qualidade na confeção. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e até mesmo em snack-bares e roulotes com fornos compatíveis. Perfeito para assar carnes, aves, peixe e legumes, bem como para a preparação de produtos de pastelaria e gratinados, garantindo sempre resultados consistentes e uma limpeza simplificada.

Tabuleiro de Forno Antiaderente — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Confeção:** Adequado para assar e cozer uma vasta gama de alimentos, desde carnes e legumes a produtos de pastelaria.
- **Construção Sólida e Duradoura:** Fabricado para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Revestimento Antiaderente:** Facilita a remoção dos alimentos e simplifica significativamente o processo de limpeza.
- **Distribuição Uniforme do Calor:** O alumínio garante que o calor é distribuído de forma homogénea, promovendo uma confeção consistente.
- **Aro Antiderrames:** O aro ligeiramente plano e largo ajuda a evitar que óleos e líquidos derramem, mantendo o forno mais limpo.

Este tabuleiro é compatível com que tipo de fornos?

É um tabuleiro de formato GN 1/1 (530x325mm), compatível com a maioria dos fornos combinados e estáticos profissionais que aceitam este padrão.

Como devo limpar o tabuleiro para preservar o revestimento antiaderente?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam danificar o revestimento.

Qual a vantagem do aro ligeiramente plano e largo?

O aro foi desenhado para minimizar o derrame de líquidos e óleos durante a confeção, mantendo o forno mais limpo e facilitando a manipulação do tabuleiro.

Posso usar este tabuleiro para assar diferentes tipos de alimentos?

Sim, a sua versatilidade e o revestimento antiaderente tornam-no ideal para assar e cozer uma vasta gama de alimentos, desde carnes e legumes a produtos de pastelaria.

O material de alumínio influencia a confeção?

Sim, o alumínio é um excelente condutor de calor, garantindo uma distribuição uniforme por toda a superfície do tabuleiro. Isto resulta numa confeção mais homogénea e eficiente dos alimentos.

?