

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



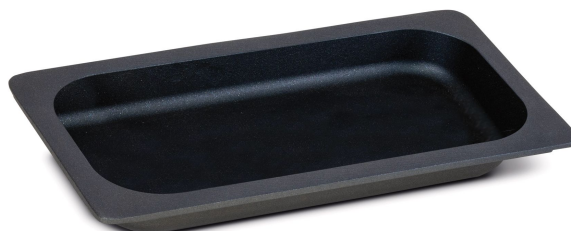
Hotelequip.pt

Tabuleiro GN 1/3 para Grelhador em Alumínio Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851325	Modelo:	P851325
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624534

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851325
EAN	8421661624534
Formato GN	GN1/3
Material	Alumínio
Perfurado	Não
Cor	Preto

Descricao Resumida

Tabuleiro GN 1/3 em alumínio fundido por gravidade com revestimento cerâmico antiaderente de 3 camadas. Ideal para grelhadores e fornos a brasa, suporta altas temperaturas.

Descricao Completa

Este tabuleiro GN 1/3 foi concebido para suportar as condições mais exigentes da cozinha profissional, ideal para utilização em fornos a brasa e grelhadores abertos.

bandeja GN 1/3 grill — bandeja GN 1/3 — Tabuleiro GN 1/3 — Características Técnicas

Material	Alumínio fundido por gravidade
Cor	Preto
Largura	325 mm
Altura	25 mm
Comprimento	176 mm
Peso	0.9 kg
Revestimento	Cerâmico antiaderente de 3 camadas
Espessura	Superior a 6 mm

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é uma solução robusta para cozinhas profissionais que operam com altas temperaturas. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, hamburgarias, snack-bares, food trucks e serviços de catering que necessitam de um desempenho fiável em fornos a brasa ou grelhadores abertos. A sua construção garante resultados consistentes na confeção de carnes, peixes e vegetais.

Tabuleiro Grelhador — Principais Vantagens

- ****Alta Resistência Térmica:**** Suporta temperaturas elevadas, sendo perfeito para fornos a brasa e grelhadores.

- ****Robustez e Durabilidade:**** Fabricado em alumínio fundido por gravidade com mais de 6 mm de espessura para uma longa vida útil.
- ****Antiaderência Superior:**** Revestimento cerâmico de três camadas que assegura uma ótima liberação dos alimentos e facilita a limpeza.
- ****Condução de Calor Eficiente:**** O alumínio fundido garante uma distribuição uniforme do calor para uma confeitação homogênea.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais, em diversos ambientes de cozinha profissional.

Este tabuleiro pode ser usado em fornos convencionais?

Sim, este tabuleiro é adequado para fornos convencionais, além de ser especialmente concebido para fornos a brasa e grelhadores abertos devido à sua alta resistência a temperaturas.

Qual a vantagem do revestimento cerâmico antiaderente?

O revestimento cerâmico de três camadas garante que os alimentos não se agarrem, facilitando a confeitação e a limpeza. Proporciona um desempenho fiável mesmo em utilização intensiva.

É fácil de limpar?

Sim, graças ao seu revestimento cerâmico antiaderente, a limpeza é simplificada, exigindo menos esforço e tempo para remover resíduos de alimentos.

Qual a durabilidade esperada deste tabuleiro?

Fabricado em alumínio fundido por gravidade com mais de 6 mm de espessura, este tabuleiro oferece uma robustez e durabilidade excepcionais, concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este tabuleiro é compatível com outros recipientes GN?

Sim, sendo um tabuleiro de formato GN 1/3 (176x325 mm), é compatível com sistemas e equipamentos que utilizam as normas Gastronorm.