

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

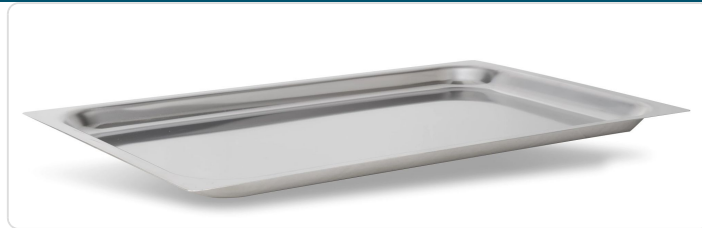


Bandeja Gastronorm GN 1/1 Aço Inox 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP318211	Modelo:	P318211
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661318112

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P318211
EAN	8421661318112
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Otimize a sua confeitação e armazenamento com esta bandeja GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, 20mm de profundidade. Durabilidade e fácil limpeza para uso profissional.

Descricao Completa

Otimize a sua produção culinária com esta bandeja Gastronorm GN 1/1 de aço inoxidável, concebida para maximizar o espaço no forno. Com 20mm de profundidade, assegura uma distribuição de calor superior e uma resistência notável para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

bandeja gastronorm gn 1/1 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Dimensões (L x P x A)	530 x 325 x 20 mm
Peso	1.18 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade na confeitação de grandes volumes ou o Gestor de F&B que necessita de uma solução versátil para buffets e rotisseries, esta bandeja em aço inoxidável GN 1/1 é ideal. É um aliado robusto para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresas de catering, suportando o ritmo de trabalho intenso e a higiene exigida pelas normas de segurança alimentar.

Bandeja GN 1/1 — Principais Vantagens

O aço inoxidável 18/10 confere a esta bandeja uma durabilidade excecional contra impactos e corrosão, essenciais para o ciclo contínuo de lavagem e uso em ambientes de cozinha profissional. A sua conceção com 20mm de profundidade permite a confeitação segura de alimentos com molhos ou marinadas, prevenindo derrames e otimizando a apresentação. A transferência de calor uniforme garante resultados culinários de alta qualidade, desde assados a banhos-maria, com a facilidade de limpeza que a rotina exige.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma bandeja GN 1/1 em aço inoxidável para a minha cozinha?

A principal vantagem reside na sua versatilidade e durabilidade. É perfeita para cozinhar, armazenar e servir, resistindo a altas temperaturas e ao uso intensivo, ao mesmo tempo que cumpre os requisitos de higiene alimentar.

Como devo limpar e manter esta bandeja de aço inoxidável para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se lavar a bandeja com água morna e detergente neutro após cada uso, evitando produtos abrasivos que possam danificar o acabamento. Para manchas persistentes, pode usar um produto específico para aço inoxidável, enxaguando bem e secando para evitar marcas de água.

Esta bandeja é adequada para fornos ou apenas para banho-maria?

Esta bandeja é extremamente versátil. Graças ao seu material robusto e à excelente transferência de calor, é ideal para uso em fornos, para assar ou cozer, bem como para aplicações em banhos-maria ou refrigeração.

Qual a importância da profundidade de 20mm para a minha operação diária?

A profundidade de 20mm é crucial para acomodar uma variedade de alimentos, especialmente aqueles com molhos ou líquidos, minimizando o risco de derrames e garantindo uma apresentação cuidada. Permite uma maior capacidade de carga por bandeja, otimizando o espaço e a eficiência.

Posso empilhar estas bandejas para armazenamento otimizado?

Sim, estas bandejas Gastronorm são concebidas para empilhamento eficiente, o que é fundamental para otimizar o espaço de armazenamento na sua cozinha ou despensa. O seu design robusto assegura estabilidade mesmo quando empilhadas com outros contentores GN.