

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 Aço Inoxidável 2.85L com Pegas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP195000	Modelo:	P195000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661161954

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P195000
EAN	8421661161954
Capacidade (L)	51–200 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável com 2.85L de capacidade e 20mm de profundidade. Equipado com pegas para manuseamento fácil e seguro em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com uma capacidade de 2.85 litros e 20mm de profundidade, é uma solução robusta para o manuseamento e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais.

Bandeja Gastronorm 1/1 — Tabuleiro Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo Gastronorm	GN 1/1
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	320 mm
Profundidade	525 mm
Altura	20 mm
Capacidade	2.85 L
Peso	1.39 kg
Com Pegas	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas empresariais e hospitalares. Perfeito para o transporte e serviço de alimentos em buffets de hotéis, eventos de catering, ou para organização em

cozinhas de pastelarias e cafés com confecção. A sua versatilidade permite utilizá-lo na preparação, armazenamento ou exposição de pratos frios e quentes.

Tabuleiro Gastronorm — Principais Vantagens

Este tabuleiro destaca-se pela sua construção em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha profissional. As pegas integradas facilitam o manuseamento e transporte seguro dos alimentos, mesmo quando o tabuleiro está cheio. O formato GN 1/1 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha e sistemas de buffet existentes no mercado, otimizando o fluxo de trabalho e a organização. A sua profundidade de 20mm é ideal para servir entradas, acompanhamentos ou sobremesas.

Este tabuleiro é adequado para fornos ou banho-maria?

Sim, sendo de aço inoxidável, este tabuleiro Gastronorm é perfeitamente adequado para utilização em fornos, banho-maria e câmaras frigoríficas, suportando variações de temperatura.

Qual a capacidade exata deste tabuleiro?

A capacidade deste tabuleiro Gastronorm GN 1/1 é de 2.85 litros, ideal para porções médias de alimentos ou para organização de ingredientes.

As pegas são resistentes para transporte?

Sim, as pegas são integradas no design do tabuleiro e fabricadas no mesmo aço inoxidável robusto, garantindo um transporte seguro e confortável, mesmo com o tabuleiro cheio.

É fácil de limpar e manter?

O aço inoxidável é um material higiénico e de fácil limpeza. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, mantendo as suas propriedades e brilho.

Este tabuleiro é compatível com tampas Gastronorm?

Sim, sendo um tabuleiro com formato padrão GN 1/1, é totalmente compatível com qualquer tampa Gastronorm de tamanho GN 1/1, vendida separadamente.

?