

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 GN 1/1 Antiaderente Alumínio 6.5 cm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP132365	Modelo:	P132365
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661323659

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P132365
EAN	8421661323659
Formato GN	GN1/1
Material	Antiaderente
Perfurado	Não
Cor	Preto

Descricao Resumida

Bandeja GN 1/1 em alumínio com revestimento antiaderente, 6.5 cm de profundidade. Garante distribuição uniforme de calor e fácil desmoldagem. Ideal para fornos gastronômicos.

Descricao Completa

Esta bandeja GN 1/1 em alumínio com revestimento antiaderente é ideal para fornos gastronômicos, garantindo uma distribuição uniforme do calor e fácil desmoldagem.

Bandeja GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Alumínio com revestimento antiaderente
Cor	Preto
Largura	53 cm
Profundidade	32.5 cm
Altura	6.5 cm
Capacidade	7.9 L
Peso	1.92 kg

Aplicações Profissionais

Esta bandeja GN 1/1 é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a confeção de assados, gratinados, lasanhas, e outras preparações em fornos de hotéis, catering e pastelarias com confeção, onde a distribuição uniforme do calor e a facilidade de desmoldagem são cruciais.

Bandeja Antiaderente — Principais Vantagens

- O revestimento antiaderente de alta qualidade assegura uma fácil desmoldagem dos alimentos e uma limpeza rápida e eficiente, poupando tempo na operação.
- A construção robusta em alumínio garante uma excelente durabilidade e uma distribuição de calor consistente, resultando em preparações uniformemente cozinhadas.

- Os cantos planos foram desenhados para resistir a amolgadelas e deformações, prolongando a vida útil do equipamento em ambientes de uso intensivo.
- A sua versatilidade permite utilizá-la para uma vasta gama de preparações em forno, desde assados a gratinados, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Qual a capacidade desta bandeja GN 1/1?

A capacidade desta bandeja GN 1/1 é de aproximadamente 7.9 litros, ideal para preparações de volume médio em fornos gastronómicos.

O revestimento antiaderente é durável para uso profissional?

Sim, o revestimento antiaderente foi concebido para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais, facilitando a desmoldagem e a limpeza diária.

Esta bandeja pode ser utilizada em qualquer tipo de forno?

Sim, esta bandeja é compatível com a maioria dos fornos gastronómicos e combinados que aceitam o formato GN 1/1, garantindo uma distribuição eficaz do calor.

Como se deve limpar esta bandeja para preservar o antiaderente?

Para preservar o antiaderente, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, evitando esfregões abrasivos ou utensílios metálicos.

É adequada para preparações com líquidos ou molhos?

Sim, a profundidade de 6.5 cm torna-a adequada para assados, gratinados e outras preparações que envolvam líquidos ou molhos, minimizando derrames.