

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

Bandeja GN 1/1 Reversível Antiaderente Alumínio Fundido 530x250x8 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP132502	Modelo:	P132502
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661634847

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P132502
EAN	8421661634847
Material	Antiaderente

Descricao Resumida

Bandeja GN 1/1 reversível em alumínio fundido com revestimento antiaderente. Uma face lisa e outra tipo grill. Ideal para fornos profissionais. Dimensões: 530x250x8 mm.

Descricao Completa

Esta bandeja GN 1/1 reversível em alumínio fundido, com revestimento antiaderente, é ideal para otimizar a confecção em fornos profissionais. Apresenta uma face lisa e outra tipo grill, oferecendo versatilidade na preparação de diversos alimentos.

bandeja GN 1/1 reversível — Bandeja GN 1/1 — Características Técnicas

Formato	GN 1/1
Material	Alumínio fundido
Revestimento	Antiaderente
Características	Reversível (face lisa e face grill)
Largura	530 mm
Profundidade	250 mm
Altura	8 mm
Peso	3.4 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta bandeja é um utensílio essencial para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias com confecção, cantinas, hotéis e serviços de catering. A sua versatilidade permite grelhar carnes, peixes e vegetais, ou assar diversos pratos em fornos, sendo adequada para hamburgarias, snack-bares e churrasqueiras.

Bandeja Reversível — Principais Vantagens

- Versatilidade de uso: uma face lisa para assados e outra tipo grill para grelhados.

- Revestimento antiaderente: facilita a confecção e a limpeza, evitando que os alimentos se peguem.
- Construção robusta: em alumínio fundido, garante durabilidade e distribuição uniforme do calor.
- Formato GN 1/1: compatível com a maioria dos fornos e equipamentos de cozinha profissional.

Esta bandeja pode ser utilizada em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, o formato GN 1/1 é um padrão universal, tornando-a compatível com a maioria dos fornos combinados, estáticos e de convecção profissionais.

Como devo limpar a bandeja para preservar o revestimento antiaderente?

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

Qual a diferença entre a face lisa e a face grill?

A face lisa é ideal para assar, tostar ou aquecer alimentos uniformemente. A face grill permite criar marcas de grelhado em carnes, peixes e vegetais, simulando o efeito de uma grelha.

A bandeja é adequada para uso intensivo em cozinhas com grande volume de trabalho?

Sim, o alumínio fundido é um material robusto e durável, projetado para suportar o uso contínuo e as exigências de cozinhas profissionais de alta produção.

É necessário untar a bandeja antes de usar, mesmo com o revestimento antiaderente?

Embora o revestimento antiaderente minimize a necessidade de gordura, uma pequena quantidade de óleo ou manteiga pode ser usada para realçar o sabor e garantir que os alimentos não se peguem, especialmente em preparações mais delicadas.