

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



Tabuleiro GN 1/2 Aço Inoxidável 1.5L para Forno

Informacoes do Produto

SKU:	PJP29612	Modelo:	P29612
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661637961

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P29612
EAN	8421661637961
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável de alta durabilidade, com 1.5L de capacidade. Ideal para confeitã o em forno ou brasa e apresentaã o direta em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este tabuleiro Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável é uma soluã o robusta e versátil para cozinhas profissionais, ideal para confeitã o e apresentaã o de pratos diretamente do forno ou brasa. A sua construã o durável garante resistênc ia e higiene.

assadeira GN 1/2 — Tabuleiro GN 1/2 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	GN 1/2
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	20 mm
Capacidade	1.5 L
Peso	1.25 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro GN 1/2 é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija versatilidade e durabilidade. É ideal para a confeitã o de arroz es, gratinados, assados e outros pratos em fornos convencionais ou de brasa. Perfeito para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de apresentar os alimentos diretamente do forno para o serviço de mesa, mantendo a temperatura e a qualidade. A sua robustez torna-o adequado para o

uso diário em ambientes de alta exigência, como hamburgarias, snack-bares e roulotes com oferta de pratos quentes.

Tabuleiro GN — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, resiste a altas temperaturas e ao uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com fornos de brasa, fornos convencionais e adequado para servir diretamente à mesa, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Higiene e Limpeza Fácil:** O material em aço inoxidável facilita a limpeza e garante a máxima higiene, sendo apto para máquinas de lavar louça.
- **Manuseamento Seguro:** Equipado com asa larga para um agarre firme e seguro, mesmo com luvas de proteção.
- **Apresentação Cuidada:** O acabamento mate vibrado confere uma estética elegante, valorizando a apresentação dos pratos.