

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

Tabuleiro GN 1/2 Aço Inoxidável 63mm Profundidade Formato Especial

Informacoes do Produto

SKU:	PJ3100220	Modelo:	3100220
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661770125

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	3100220
EAN	8421661770125
Material	Inox

Descricao Resumida

Tabuleiro GN 1/2 em aço inoxidável série 300, com 63mm de profundidade e formato especial. Ideal para apresentação de alimentos em buffets e catering.

Descricao Completa

Este tabuleiro GN 1/2 em aço inoxidável, com 63mm de profundidade e formato especial, é ideal para uma apresentação de alimentos diferenciada em buffets e serviços de catering.

Travessa de Apresentação Aço Inoxidável — Tabuleiro GN 1/2 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável série 300
Calibre	22
Dimensão GN	GN 1/2
Largura	323 mm
Profundidade	289 mm
Altura	63 mm
Empilhável	Sim
Cantos e Bordos	Reforçados

Tabuleiro GN 1/2 — Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é adequado para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de catering, cantinas empresariais e hospitalares, e eventos. O seu formato único permite uma apresentação criativa de entradas, acompanhamentos, sobremesas ou porções individuais em qualquer serviço de sala ou área de self-service.

Tabuleiro GN 1/2 — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável série 300 garante durabilidade e resistência à corrosão. Os bordos e cantos reforçados previnem amolgadelas e impactos, prolongando a vida útil do tabuleiro. O formato especial facilita a criação de porções personalizadas, contribuindo para a redução do desperdício

alimentar. É facilmente empilhável, otimizando o espaço de armazenamento.

Qual o material deste tabuleiro?

É fabricado em aço inoxidável série 300, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão em ambientes profissionais.

Quais as dimensões exatas deste tabuleiro?

As dimensões são 323 mm de largura, 289 mm de profundidade e 63 mm de altura, correspondendo ao formato GN 1/2.

Este tabuleiro é adequado para fornos ou banhos-maria?

Sim, sendo em aço inoxidável, é perfeitamente adequado para uso em fornos, banhos-maria e expositores refrigerados, mantendo a temperatura dos alimentos.

Qual a vantagem do formato especial deste tabuleiro?

O formato especial permite uma apresentação mais criativa e a criação de porções personalizadas, o que ajuda a controlar o desperdício alimentar e a valorizar o empratamento.

Este tabuleiro é fácil de armazenar?

Sim, o design permite que os tabuleiros sejam empilhados de forma compacta uns dentro dos outros, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de serviço.