

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



Hotelequip.pt

Bandeja GN 1/1 Aço Inoxidável 8mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP318005	Modelo:	P318005
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661318051

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P318005
EAN	8421661318051
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Bandeja Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 8mm de profundidade. Ideal para fornos, buffets e preparação em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta bandeja Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com apenas 8mm de profundidade, é ideal para otimizar o espaço em fornos e balcões refrigerados, garantindo durabilidade e higiene.

Tabuleiro GN 1/1 Aço Inoxidável — Bandeja GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	8 mm
Peso	1.02 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	1

Aplicações Profissionais

Ideal para a apresentação de pequenas porções em buffets de hotelaria, para a organização de ingredientes em cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, ou para o serviço de pastelaria em cafés e pastelarias. Adequada também para fornos de convecção em cantinas e para a preparação de entradas em marisqueiras.

Bandeja GN — Principais Vantagens

- Aço inoxidável 18/10 para máxima resistência à corrosão e durabilidade.
- Design de 8mm de profundidade otimiza o espaço em fornos e balcões.
- Superfície lisa facilita a limpeza e manutenção diária.
- Excelente transferência de calor para resultados de confeitação uniformes.
- Cantos reforçados para maior resistência a impactos e deformações.

Esta bandeja é compatível com todos os fornos Gastronorm?

Sim, sendo uma bandeja GN 1/1, é projetada para ser universalmente compatível com equipamentos que aceitam o padrão Gastronorm 1/1, como fornos, banhos-maria e balcões refrigerados.

Qual a vantagem de uma bandeja com apenas 8mm de profundidade?

A profundidade reduzida é ideal para a apresentação de pequenas porções em buffets, para assar alimentos finos como bolachas ou legumes laminados, e para organizar ingredientes em espaços com altura limitada.

O aço inoxidável 18/10 é resistente à corrosão e fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. É um material higiénico e seguro para contacto com alimentos, ideal para ambientes profissionais.

Posso usar esta bandeja em fornos de alta temperatura?

Sim, o aço inoxidável é um material robusto que suporta elevadas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para utilização em fornos profissionais, garantindo uma excelente transferência de calor.

Esta bandeja pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Absolutamente. O aço inoxidável 18/10 é altamente resistente e pode ser lavado em máquinas de lavar louça industriais sem comprometer a sua integridade ou higiene, facilitando a rotina de limpeza.