

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Perfurado 1/1 GN para Fritar e Assar em Forno

Informacoes do Produto

SKU:	RT6019.1150	Modelo:	CombiFry 1/1 GN
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	CombiFry 1/1 GN

Descricao Resumida

Tabuleiro perfurado 1/1 GN (325x530 mm) para fornos profissionais, ideal para fritar e assar alimentos de forma crocante com pouca gordura.

Descricao Completa

Este tabuleiro perfurado 1/1 GN foi concebido para otimizar a confeção de alimentos crocantes em fornos profissionais, permitindo fritar ou assar com pouca gordura e garantindo uma circulação de ar eficiente.

Características Técnicas

Formato	1/1 GN
Dimensões	325 x 530 mm
Aplicação	Fritar e Assar alimentos crocantes em forno

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a confeção de alimentos fritos ou assados com menor teor de gordura. É ideal para hamburgarias, snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, e estabelecimentos de catering que necessitem de preparar grandes volumes de batatas fritas, nuggets, rissóis ou outros alimentos crocantes de forma eficiente e saudável em fornos combinados ou estáticos.

Tabuleiro Perfurado — Principais Vantagens

- Permite fritar e assar alimentos com pouco ou nenhum óleo, promovendo uma confeção mais saudável.
- As perfurações garantem uma circulação de ar quente uniforme, resultando em alimentos consistentemente crocantes.
- O formato Gastronorm 1/1 assegura compatibilidade com a maioria dos fornos profissionais e sistemas de organização de cozinha.
- Contribui para a otimização do espaço e do tempo de confeção em ambientes de alta produção.
- Fácil de limpar e resistente ao uso contínuo em ambientes profissionais.

Qual a principal função deste tabuleiro?

A principal função é permitir a fritura e o assar de alimentos em fornos profissionais, garantindo uma textura crocante com a utilização mínima ou nenhuma de óleo, graças às suas perfurações que promovem a circulação de ar.

?

Em que tipo de fornos pode ser utilizado?

?

Este tabuleiro 1/1 GN é compatível com a maioria dos fornos profissionais que aceitam tabuleiros no formato Gastronorm, incluindo fornos combinados, convecção e estáticos, desde que as dimensões sejam adequadas.

É adequado para alimentos congelados?

Sim, o tabuleiro perfurado é excelente para a confeção de alimentos congelados como batatas fritas, rissóis, pastéis de bacalhau ou nuggets, pois a circulação de ar quente ajuda a obter uma textura crocante e uniforme.

Como se limpa este acessório?

A limpeza é simples. Pode ser lavado manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se remover os resíduos maiores antes da lavagem para maior eficácia.

Quais as vantagens de usar um tabuleiro perfurado para fritar?

As principais vantagens incluem a obtenção de alimentos mais crocantes e uniformemente cozinhados, a redução significativa do uso de óleo, uma opção mais saudável para os clientes e a otimização do processo de confeção em grande volume.