

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 Perfurado 1/1 GN para Assados e Panificação em Alumínio

Informacoes do Produto

SKU:	RT6015.1103	Modelo:	Tabuleiro perfurado 1/1 GN
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Tabuleiro perfurado 1/1 GN

Descricao Resumida

Tabuleiro perfurado 1/1 GN (325x530 mm) em alumínio com revestimento TriLax, ideal para assados e panificação em fornos profissionais.

Descricao Completa

Assegure uma confeit o uniforme em fornos profissionais com este tabuleiro perfurado 1/1 GN, ideal para otimizar o fluxo de ar em assados e panifica o. A sua constru o em alumínio com revestimento TriLax garante durabilidade e facilita a liberta o dos alimentos, sendo um acessório essencial para cozinhas com elevada produ o.

Tabuleiro perfurado 1/1 GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	1/1 GN (325�530 mm)
Material	Alum�nio com revestimento TriLax
Uso Recomendado	Assados, Panifica�o, Confeit�o com fluxo de ar otimizado

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro   ideal para estabelecimentos de restaura o e hotelaria que necessitam de garantir uma confeit o perfeita e uniforme. Para o Chef de pastelaria que procura a crosta ideal em pães e bolos, ou para o responsável de cozinha de um restaurante com elevado volume de serviço que precisa de otimizar o tempo de forno em assados, este acessório 1/1 GN assegura resultados consistentes e eficientes em fornos de convec o e combinados.

Tabuleiro Perfurado 1/1 GN — Principais Vantagens

A perfura o estratégica deste tabuleiro garante uma circula o de ar superior, permitindo que o calor envolva os alimentos de forma homog nea. O revestimento TriLax minimiza a aderência, facilitando a desmoldagem e a limpeza após o uso intensivo, o que   crucial em ambientes de cozinhas profissionais sujeitas a elevadas exigências de higiene e rapidez. O formato GN 1/1 assegura compatibilidade com a maioria dos fornos profissionais standard.

Perguntas Frequentes

Este tabuleiro pode ser usado em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, este tabuleiro perfurado no formato 1/1 GN   compatível com a maioria dos fornos profissionais de convec o e combinados que aceitam esta dimensão standard.

O revestimento TriLax ajuda a evitar que os alimentos adiram ao tabuleiro, facilitando a sua remoção e a limpeza posterior.

A perfuração permite uma melhor circulação do ar quente à volta dos alimentos, resultando numa confeitaria mais uniforme e numa base ou crosta mais crocante.

Este tabuleiro é ideal para assados, pão, bolos, biscoitos e outros produtos de panificação ou confeitaria que beneficiam de uma excelente distribuição de calor.

Sim, o formato 1/1 GN mede 325 mm de largura por 530 mm de profundidade, sendo a dimensão padrão para tabuleiros em equipamentos de restauração e hotelaria.