

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelha em Aço Inoxidável Gastronorm GN 2/1 (650x530 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.920	Modelo:	GRELHA AÇO INOX 2/1
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	GRELHA AÇO INOX 2/1
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Grelha profissional em aço inoxidável AISI 304, tamanho Gastronorm GN 2/1 (650x530 mm). Ideal para restauração e hotelaria pela sua durabilidade.

Descricao Completa

Grelha Aço Inoxidável Gastronorm GN 2/1 — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade e durabilidade da grelha em aço inoxidável Gastronorm GN 2/1, essencial para qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta grelha garante uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, características cruciais em ambientes de hotelaria e restauração.

Projetada para otimizar os processos de confecção e armazenamento, a sua compatibilidade com os padrões Gastronorm GN 2/1 significa que se integra perfeitamente nos seus equipamentos existentes, desde fornos a banhos-maria. Facilita o manuseamento de grandes volumes de alimentos, tornando-a ideal para cozinhas com elevada produção.

A superfície em aço inoxidável assegura uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene alimentar. É uma escolha económica a longo prazo devido à sua robustez e capacidade de suportar o uso intensivo diário sem perder as suas propriedades ou aspeto.

Aplicações

Esta grelha em aço inoxidável é indispensável em uma vasta gama de operações culinárias profissionais. É utilizada para assar, grelhar, arrefecer e armazenar alimentos em restaurantes de alta gastronomia, hotéis, refeitórios industriais, pastelarias e padarias.

A sua dimensão GN 2/1 permite otimizar o espaço em fornos, câmaras de refrigeração e carros de transporte, sendo perfeita para a preparação de grandes quantidades de pratos ou para o manuseamento de ingredientes em etapas de pré-preparação. A robustez do material torna-a adequada para o apoio de loiça pesada ou de tabuleiros em diversas situações de serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável AISI 304

Característica	Detalhe
Tamanho Gastronorm	GN 2/1
Dimensões (L x P)	650 x 530 mm