

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 rápido
ao produto



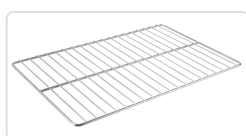
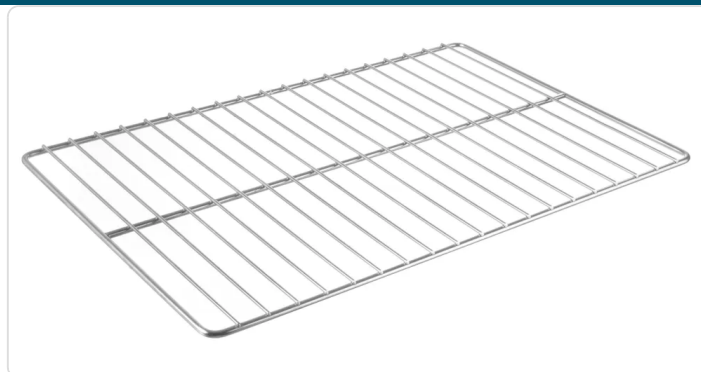
Hotelequip.pt

Grelha Gastronorm GN 1/1 Aço Inoxidável 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801918	Modelo:	HE801918
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801918

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801918
EAN	8711369801918
Formato GN	GN1/1
Material	Inox

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Grelha Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/8 (530x325mm), essencial para otimizar a circulação de ar e garantir higiene em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Concebida para otimizar a circulação de ar e garantir a higiene alimentar, esta grelha gastronómica GN 1/1 em aço inoxidável 18/8 é uma solução indispensável para qualquer cozinha profissional. O seu design robusto e as dimensões padronizadas de 530x325mm asseguram uma integração perfeita em fornos, frigoríficos ou banhos-maria, facilitando o manuseamento de alimentos durante o serviço intensivo.

Grelha Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (CxL)	530 × 325 mm
Espessura	12 mm
Peso Líquido	1,374 kg
Material	Aço inoxidável 18/8

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura uniformidade na confeção ou um auxiliar robusto na refrigeração, esta grelha GN 1/1 é ideal. Em pastelarias e cantinas, facilita a drenagem e o arrefecimento de produtos, enquanto em snack-bares e food trucks otimiza o espaço em fornos e vitrines. A sua adaptabilidade torna-a essencial para o transporte e a apresentação de alimentos em buffets de hotel ou serviços de catering, mantendo os padrões de higiene e organização.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta grelha Gastronorm distingue-se pela sua construção em aço inoxidável 18/8, um material de qualidade superior que confere excecional resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para a conformidade com as normas HACCP. A padronização GN 1/1 oferece versatilidade inigualável, integrando-se sem esforço em qualquer sistema Gastronorm existente. Isto assegura uma otimização do fluxo de trabalho e uma durabilidade superior face a alternativas genéricas, minimizando a necessidade de substituições frequentes e garantindo um desempenho consistente na sua operação.

Perguntas Frequentes

Como se deve realizar a manutenção e limpeza desta grelha Gastronorm??

Para manter a higiene e durabilidade, lave a grelha com água morna e detergente neutro após cada uso. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do aço inoxidável 18/8 e seque completamente para prevenir manchas de calcário.

Esta grelha é compatível com todos os fornos e equipamentos de refrigeração que aceitam GN 1/1??

Sim, a grelha é fabricada seguindo o padrão Gastronorm GN 1/1 (530x325mm), garantindo compatibilidade universal com a vasta maioria de fornos, banhos-maria, câmaras frigoríficas e carros de transporte projetados para este formato.

O que torna o aço inoxidável 18/8 ideal para uso profissional??

O aço inoxidável 18/8, composto por 18% cromo e 8% níquel, oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é não reativo com alimentos ácidos. Estas propriedades são cruciais para a higiene alimentar e para suportar o desgaste de ambientes de cozinha de alta intensidade.

Posso usar esta grelha para cozinhar diretamente ou serve apenas para suporte??

Esta grelha é versátil e pode ser utilizada tanto para suporte e drenagem em banhos-maria ou refrigeração, como para confeitura indireta em fornos. Permite uma circulação de calor eficaz para cozinhar ou aquecer uniformemente diversos alimentos.

É seguro empilhar várias grelhas com alimentos dentro de um equipamento??

Sim, o design robusto desta grelha permite o empilhamento seguro em equipamentos apropriados. Contudo, é fundamental assegurar uma circulação de ar adequada entre as grelhas para garantir um arrefecimento ou aquecimento homogéneo dos alimentos, especialmente em cargas completas.