

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

Abafador Chamas GN 2/1 Inox - 650x530mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE939956	Modelo:	HE939956
Marca:	HENDI	EAN:	8711369939956

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE939956
EAN	8711369939956

Descricao Resumida

Proteja os queimadores da sua churrasqueira profissional com este abafador de chamas GN 2/1 em aço inoxidável, 650x530mm. Reduz a acumulação de gordura e facilita a limpeza diária.

Descricao Completa

A integridade dos seus equipamentos de confecção é crucial para a eficiência e higiene em qualquer cozinha profissional. Este **abafador de chamas GN 2/1** em aço inoxidável foi concebido para proteger os elementos de queimadores das suas grelhadores, evitando a acumulação direta de gordura e resíduos alimentares. Garanta um ambiente de trabalho mais limpo e reduza significativamente os custos e o tempo de manutenção, prolongando a vida útil dos seus equipamentos.

abafador de chamas GN 2/1 — Características Técnicas

Formato	GN 2/1
Dimensões (CxL)	650x530 mm
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	2,57 Kg

Aplicações Profissionais

Este protetor de queimadores é indispensável em qualquer restaurante, hotel ou serviço de catering que utilize churrasqueiras e grelhadores profissionais com sistema de queimadores expostos. É a solução ideal para cozinhas de alta intensidade onde a acumulação de gordura pode ser um problema constante, assegurando a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher um abafador de chamas em aço inoxidável com o padrão GN 2/1 representa um investimento inteligente na longevidade e na operacionalidade da sua cozinha. A sua construção

robusta em aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o ritmo acelerado de um serviço profissional. Mantenha os seus equipamentos a funcionar no pico de desempenho, minimizando paragens para manutenção e garantindo a qualidade da confeção.

Perguntas Frequentes

Qual a principal função deste abafador de chamas??

O abafador de chamas tem como principal função proteger os elementos do queimador das grelhadores e churrasqueiras, impedindo que a gordura e os resíduos alimentares caiam diretamente sobre eles. Isso previne o acumular de sujidade e possíveis danos ao equipamento.

De que material é feito este protetor de queimadores e quais as suas vantagens??

Este protetor é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade. As suas vantagens incluem excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção do abafador de chamas??

A limpeza é simples e rápida. Basta remover o abafador da grelha após o uso e lavá-lo com água quente e detergente neutro. A sua superfície lisa em aço inoxidável evita que a gordura adere facilmente, facilitando a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

Este abafador de chamas é compatível com todos os tipos de grelhadores??

Este modelo está padronizado para o formato GN 2/1 e mede 650x530 mm. É compatível com grelhadores e churrasqueiras profissionais que suportem este formato Gastronorm específico. Recomenda-se verificar as dimensões do seu equipamento antes da compra.

Que benefícios traz a utilização deste acessório para a minha cozinha??

A utilização deste abafador de chamas traduz-se em benefícios como a redução do tempo de limpeza dos equipamentos, a minimização dos riscos de incêndio por acumulação de gordura e o prolongamento da vida útil das suas churrasqueiras. Contribui para uma maior eficiência operacional e para um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico.