

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



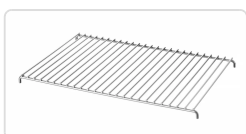
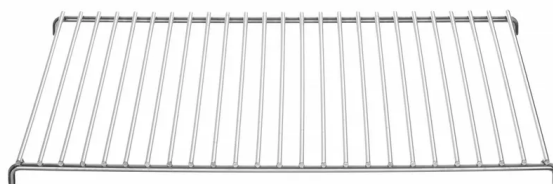
Hotelequip.pt

Grelha Aço Cromado 477x300mm para Roast Master

Informacoes do Produto

SKU:	HE155028	Modelo:	HE155028
Marca:	HENDI	EAN:	8711369155028

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE155028
EAN	8711369155028
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Grelha de substituição ou adicional em aço cromado para o HENDI Roast Master 50/50, com dimensões de 477x300mm. Essencial para manter a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Esta superfície de cozedura em aço cromado é um componente essencial para o seu equipamento de assar HENDI Roast Master 50/50, garantindo a continuidade da produção intensiva. Projetada para encaixe perfeito, facilita a reposição rápida e a manutenção da mise en place em cozinhas profissionais.

grelha roast master — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxP)	477 × 300 mm
Peso Líquido	1,4 Kg
Material	Aço cromado

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que exige versatilidade na confeção de carnes e vegetais, esta grelha complementar otimiza a capacidade do seu Roast Master. O Gestor de F&B de hotel ou catering beneficia da facilidade de substituição e da durabilidade para manter a eficiência em serviços de grande volume, assegurando sempre a qualidade do assado.

Durabilidade e Compatibilidade — Principais Vantagens

Fabricada em aço cromado de alta resistência, esta estrutura de grelhar oferece uma superfície robusta e fácil de limpar, crucial para o cumprimento das normas HACCP. A sua conceção específica para o HENDI Roast Master 50/50 garante um encaixe perfeito e uma distribuição uniforme do calor, maximizando a performance do seu equipamento e prolongando a sua vida útil.

Esta grelha é compatível com outros modelos de fornos ou assadores?

Não, esta grelha foi especificamente desenhada para o equipamento HENDI Roast Master 50/50. As suas dimensões de 477x300mm garantem um encaixe preciso e otimizado apenas para este modelo, assegurando o funcionamento correto e seguro.

Como devo limpar e manter a grelha para prolongar a sua vida útil?

Para a limpeza, recomenda-se a utilização de água morna com detergente neutro e uma escova não abrasiva após cada utilização. O aço cromado é resistente, mas evitar produtos químicos agressivos e esfregões metálicos ajudará a preservar o acabamento e a higiene, cumprindo as normas HACCP.

Qual a vantagem de ter uma grelha de aço cromado?

O aço cromado oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste, além de uma superfície lisa que facilita a limpeza e impede a aderência excessiva de alimentos. Isto contribui para uma maior durabilidade do acessório e para a manutenção de padrões de higiene elevados na sua cozinha profissional.

Posso usar esta grelha para diferentes tipos de alimentos, como carnes e vegetais?

Sim, a superfície em aço cromado é versátil e adequada para assar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais. A sua robustez e capacidade de distribuição de calor são ideais para diversas preparações culinárias no seu Roast Master 50/50, permitindo uma confeção uniforme.

É aconselhável ter grelhas adicionais para o meu Roast Master 50/50?

Para operações com alto volume de produção ou para otimizar a rotação e limpeza durante o rush do serviço, ter grelhas adicionais é altamente vantajoso. Permite continuar a produção enquanto outras grelhas estão a ser limpas ou para preparar diferentes tipos de alimentos simultaneamente.