

# 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



## Grelha Cromada GN 1/1 para Churrasqueira Profissional 325x530mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE939949 | Modelo: | HE939949      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369939949 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | HE939949      |
| EAN    | 8711369939949 |

## Descricao Resumida

Grelha cromada robusta no formato Gastronorm 1/1 (325x530mm), ideal para churrasqueiras profissionais, garantindo durabilidade e resultados de confeit o superiores.

## Descricao Completa

Para cozinhas profissionais que procuram otimiza o e durabilidade, esta grelha cromada Gastronorm 1/1   a soluço ideal. Concebida para resistir ao uso intensivo, facilita uma confeit o uniforme e higi nica, elevando a qualidade dos seus pratos grelhados e acelerando o fluxo de trabalho.

### Grelha Cromada GN 1/1 — Características Técnicas

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Dimensões (LxP)    | 325x530 mm |
| Formato Gastronorm | GN 1/1     |
| Material           | Cromado    |
| Peso Líquido       | 2,09 Kg    |

### Aplica es Profissionais

Esta grelha   um componente essencial para diversos ambientes de restaura o, desde restaurantes de alta gastronomia a cozinhas de hotelaria com serviço contínuo. Ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, permite uma distribu o de calor eficiente e evita a aderência, fundamental durante o pico de serviço.   uma ferramenta versátil para qualquer chef que procure otimizar a área de grelhados e manter padrões de higiene rigorosos.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção robusta com revestimento cromado distingue esta grelha, assegurando não só uma vida útil prolongada mas também uma limpeza simplificada, crucial para a rapidez operacional. O seu design em formato Gastronorm 1/1 integra-se perfeitamente com os equipamentos existentes, maximizando a versatilidade na sua cozinha e permitindo a padronização dos processos de confeção.

## Perguntas Frequentes

---

### O que torna esta grelha cromada ideal para uso profissional??

*Esta grelha é concebida com um acabamento cromado de alta resistência e no formato Gastronorm 1/1, características que garantem durabilidade, distribuição de calor otimizada e fácil limpeza, essenciais para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.*

### Qual a importância do formato GN 1/1 para esta grelha??

*O formato Gastronorm 1/1 (325x530mm) permite que a grelha se encaixe perfeitamente em diversos equipamentos de confeção standard, como fornos combinados, banhos-maria e churrasqueiras profissionais, otimizando o espaço e a eficiência.*

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

*Após cada utilização, a grelha deve ser limpa com água quente e detergente neutro, utilizando uma escova não abrasiva para remover resíduos. Secar completamente antes de guardar para prevenir a corrosão e manter o brilho cromado.*

### Esta grelha é compatível com qualquer tipo de churrasqueira profissional??

*A grelha, com as suas dimensões standard GN 1/1 (325x530mm), foi concebida para ser compatível com a maioria das churrasqueiras profissionais que aceitam acessórios neste formato. Recomenda-se verificar sempre as especificações do seu equipamento.*

### Quais as vantagens do revestimento cromado para a confeção de alimentos??

*O revestimento cromado proporciona uma superfície lisa que minimiza a aderência dos alimentos, facilitando o virar e a remoção dos grelhados. Além disso, contribui para uma melhor distribuição do calor e é mais resistente à corrosão, assegurando a higiene alimentar.*