

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

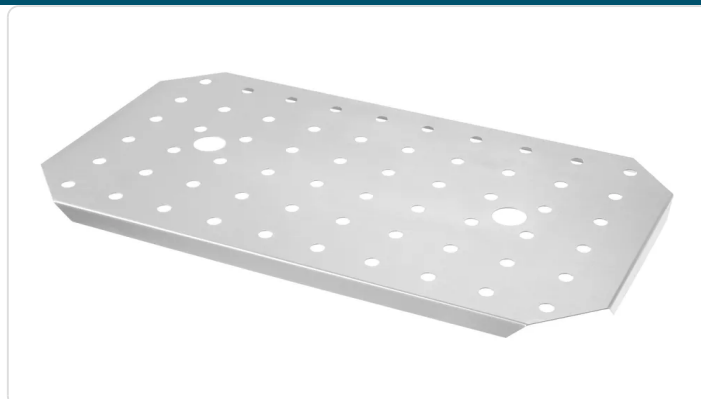


Prateleira Perfurada GN 2/3 Inox para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE806296	Modelo:	HE806296
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806296

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806296
EAN	8711369806296
Formato GN	GN2/3

Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Prateleira perfurada em aço inoxidável para recipientes GN 2/3. Ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria, garantindo higiene e drenagem eficaz de líquidos.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a gestão de alimentos em cozinhas profissionais, a prateleira perfurada GN 2/3 em aço inoxidável é um componente essencial para a sua eficiência operacional. Permite uma drenagem superior e evita a acumulação de líquidos sob os alimentos armazenados, crucial para manter a frescura e a higiene. A sua robustez e versatilidade fazem dela a escolha ideal para chefes executivos e gestores de F&B que procuram soluções duradouras e compatíveis com diversos equipamentos.

prateleira GN 2/3 inox — Características Técnicas

Tipo de Produto	Prateleira Perfurada para Recipientes GN
Formato Gastronorm	GN 2/3
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxLxA)	295 × 265 × 14 mm
Peso Líquido	0,376 kg
Peso Bruto	0,376 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, chafing dishes
Limpeza	Adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este acessório versátil é indispensável para qualquer cozinha de hotelaria ou restaurante que utilize o sistema Gastronorm. A sua estrutura permite a circulação de ar em frigoríficos, garantindo a conservação ideal dos alimentos. Em fornos de convecção, facilita uma confeitura uniforme e, em banhos-maria ou chafing dishes, assegura que os alimentos permaneçam sem acumulação de líquidos indesejados, otimizando a apresentação e a segurança alimentar durante o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta grelha perfurada reside na sua capacidade de melhorar significativamente a higiene e a qualidade da conservação e confeitura de alimentos. Ao contrário de superfícies lisas, os suportes especiais garantem que os líquidos se escoam, evitando o contato prolongado dos alimentos com humidade e minimizando o risco de contaminação cruzada. Fabricada em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de alta exigência como as cozinhas comerciais.

Perguntas Frequentes

Para que serve uma prateleira perfurada GN 2/3??

Uma prateleira perfurada GN 2/3 é ideal para drenar líquidos de alimentos, permitir a circulação de ar durante a refrigeração e garantir uma confeitura mais uniforme em fornos de convecção. É perfeita para manter a qualidade e apresentação dos seus pratos.

Quais as dimensões do formato GN 2/3??

O formato Gastronorm (GN) 2/3 tem dimensões padrão de 354 x 325 mm, sendo esta prateleira especificamente de 295 x 265 x 14 mm para encaixar em recipientes deste tamanho. É crucial verificar a compatibilidade com os seus equipamentos existentes para um ajuste perfeito.

É seguro utilizar esta prateleira em fornos de convecção??

Sim, esta prateleira perfurada é concebida para suportar as altas temperaturas de fornos de convecção, permitindo uma circulação de calor eficaz. O seu material em aço inoxidável garante durabilidade e segurança alimentar mesmo em condições extremas de confeitura.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta prateleira??

A limpeza desta prateleira é extremamente simples, pois é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros para preservar o brilho do aço inoxidável e evitar a acumulação de resíduos alimentares.

Esta prateleira é compatível com quais equipamentos de cozinha??

A prateleira GN 2/3 é projetada para ser compatível com uma vasta gama de equipamentos padrão GN, incluindo fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e chafing dishes. A sua versatilidade otimiza o fluxo de trabalho em diversas etapas de preparação e serviço.