

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.



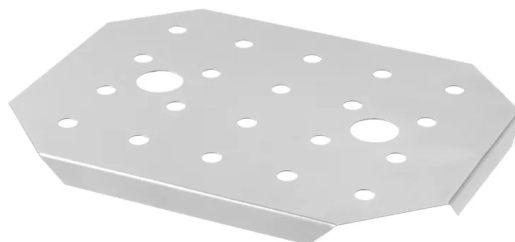
Acesso rapido
ao produto

Prateleira Perfurada GN 1/2 para Recipientes Gastronorm 265x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806395	Modelo:	HE806395
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806395

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806395
EAN	8711369806395
Formato GN	GN1/2

Perfurado

Sim

Descricao Resumida

Prateleira perfurada GN 1/2 (325x265mm) para drenagem e circulação de ar em recipientes Gastronorm. Robusta, fácil de limpar e compatível com fornos, frio e banho-maria.

Descricao Completa

Esta prateleira perfurada GN 1/2 é um acessório essencial para otimizar a circulação de ar e drenagem em recipientes Gastronorm, ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Prateleira GN 1/2 perfurada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Prateleira Perfurada
Formato Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (CxL)	325x265 mm
Peso Líquido	0,35 kg
Características	Cantos reforçados, rebordos lisos, tamanho GN gravado
Compatibilidade	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Essencial para a drenagem e circulação de ar em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias, e serviços de catering. Ideal para a preparação de legumes em roulotes, o arrefecimento de produtos em pastelarias ou a manutenção de temperatura em buffets de hotéis e eventos.

Prateleira Perfurada GN — Principais Vantagens

Otimiza a drenagem e circulação de ar, prolongando a frescura dos alimentos. A sua construção robusta com cantos reforçados garante durabilidade em ambientes de uso intensivo. A facilidade de limpeza e os rebordos lisos contribuem para a higiene e segurança alimentar. A gravação do tamanho Gastronorm facilita a organização e identificação.

Qual o material desta prateleira?

Embora o material específico não seja detalhado, estas prateleiras são tipicamente fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade para resistir às exigências de uma cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Para que serve uma prateleira perfurada?

Uma prateleira perfurada é utilizada para permitir a drenagem de líquidos e a circulação de ar em torno dos alimentos, sendo ideal para descongelar, arrefecer, cozer a vapor ou manter alimentos quentes em banho-maria.

Posso usar esta prateleira no forno?

Sim, esta prateleira é compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade na sua cozinha profissional.

Como se limpa esta prateleira?

Graças aos seus rebordos lisos e design, a prateleira é fácil de limpar manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a máxima higiene e conformidade com as normas sanitárias.

Qual a diferença entre um recipiente GN e uma prateleira GN?

Um recipiente GN é um contentor sólido para armazenar ou cozinhar alimentos, enquanto uma prateleira GN é um acessório perfurado que se encaixa dentro ou sobre um recipiente GN, permitindo drenagem ou circulação de ar.