

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



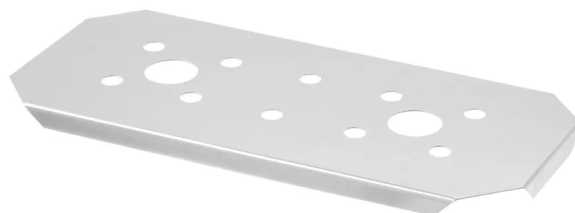
Hotelequip.pt

Prateleira Perfurada GN 1/3 para Recipientes Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806494	Modelo:	HE806494
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806494

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806494
EAN	8711369806494
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Prateleira perfurada GN 1/3 para recipientes Gastronorm, com cantos reforçados e rebordos lisos. Ideal para drenagem, descongelamento e cozedura a vapor em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta prateleira perfurada GN 1/3 é um acessório essencial para otimizar a drenagem e circulação de ar em recipientes Gastronorm, ideal para cozinhas profissionais.

Prateleira Perfurada GN 1/3 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Prateleira Perfurada
Formato Gastronorm	GN 1/3 (176x325mm)
Peso Líquido	0,17 kg

Aplicações Profissionais

Esta prateleira é ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais, incluindo a drenagem de alimentos em banho-maria, o descongelamento controlado em câmaras frigoríficas, ou a cozedura a vapor em fornos de convecção. É um acessório versátil para restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas, pastelarias e serviços de catering que utilizam recipientes Gastronorm.

Prateleira Perfurada GN 1/3 — Principais Vantagens

A construção robusta com cantos reforçados garante durabilidade e resistência ao uso diário intenso. O formato Gastronorm gravado facilita a identificação rápida. Os rebordos lisos permitem uma limpeza eficiente e higiénica. A sua versatilidade permite a utilização em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, otimizando a preparação e conservação dos alimentos.

Para que serve uma prateleira perfurada GN 1/3?

Serve para otimizar a drenagem de líquidos, a circulação de ar e o descongelamento de alimentos, mantendo-os elevados dentro de um recipiente Gastronorm.

Posso usar esta prateleira em fornos de convecção?

Sim, esta prateleira é compatível com fornos de convecção, sendo ideal para cozedura a vapor ou para manter alimentos elevados durante o processo.

É fácil de limpar?

Sim, os seus rebordos lisos e a construção em material adequado para uso alimentar facilitam a limpeza e garantem a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual a importância dos cantos reforçados?

Os cantos reforçados aumentam a resistência e a durabilidade da prateleira, tornando-a mais apta a suportar o manuseamento frequente e as condições exigentes de uma cozinha profissional.

Em que tipo de recipientes Gastronorm se encaixa?

Esta prateleira foi concebida especificamente para encaixar em recipientes Gastronorm de formato GN 1/3 (176x325mm).