

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

Prateleira Perfurada GN 1/4 para Recipientes Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806593	Modelo:	HE806593
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806593

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806593
EAN	8711369806593
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Prateleira perfurada robusta para recipientes GN 1/4 (265x162mm), ideal para drenagem e cozedura a vapor. Cantos reforçados e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta prateleira perfurada foi concebida para otimizar a utilização de recipientes Gastronorm GN 1/4 (265x162mm) em ambientes de cozinha profissional, permitindo uma drenagem eficaz ou cozedura a vapor.

Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/4
Dimensões (C x L)	265 x 162 mm
Peso Líquido	0,14 kg

Aplicações Profissionais

Esta prateleira perfurada é um acessório indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional a cantinas e serviços de catering. É ideal para:

- Restaurantes e snack-bares:** Drenagem de alimentos fritos, legumes cozidos ou produtos em conserva.
- Cantinas e refeitórios:** Cozedura a vapor de vegetais, peixe ou outros alimentos em fornos de convecção, mantendo a humidade e nutrientes.
- Hotelaria e buffets:** Manter alimentos quentes em sistemas de banho-maria ou réchauds, evitando que fiquem submersos em líquidos.
- Catering e eventos:** Preparação e transporte de ingredientes, garantindo ventilação e separação.

Prateleira Perfurada GN 1/4 — Principais Vantagens

- Durabilidade Reforçada:** Cantos especialmente concebidos para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Higiene Superior:** Rebordos lisos que facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, cumprindo as normas de segurança alimentar.

- **Versatilidade Térmica:** Compatível com uma vasta gama de equipamentos, incluindo fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds.
- **Identificação Clara:** Tamanho Gastronorm gravado para uma organização eficiente e rápida identificação.
- **Otimização de Processos:** Permite drenar líquidos, cozer a vapor ou separar alimentos dentro de recipientes GN, melhorando a qualidade e eficiência da produção.