

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



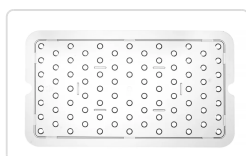
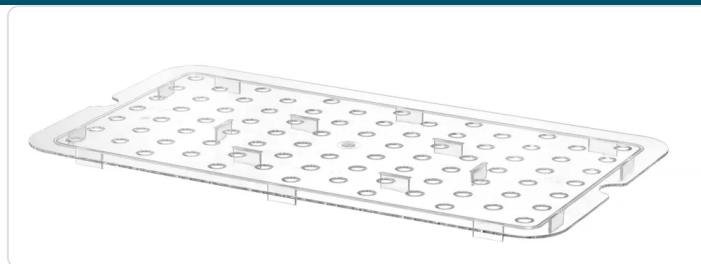
Hotelequip.pt

Prateleira Perfurada GN 1/1 Policarbonato Transparente 467x263mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE868522	Modelo:	HE868522
Marca:	HENDI	EAN:	8711369868522

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE868522
EAN	8711369868522
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/1
Material	Policarbonato

Perfurado

Sim

Descricao Resumida

Prateleira perfurada em policarbonato GN 1/1 (467x263mm) para recipientes Gastronorm. Evita a acumulação de líquidos, prolongando a frescura dos alimentos. Resistente de -40 °C a 110 °C.

Descricao Completa

Esta prateleira perfurada em policarbonato para recipientes GN 1/1 foi concebida para otimizar a conservação de alimentos, prevenindo a acumulação de líquidos no fundo dos tabuleiros.

Prateleira Perfurada GN 1/1 Policarbonato — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/1
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (CxL)	467x263 mm
Resistência Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,39 kg

Aplicações Profissionais

Esta prateleira perfurada é ideal para qualquer estabelecimento que utilize recipientes Gastronorm para armazenamento ou exposição. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering, onde a manutenção da qualidade dos alimentos é crucial. Permite a drenagem de líquidos em vegetais, frutas, carnes marinadas ou produtos de charcutaria, mantendo-os frescos por mais tempo em vitrines ou frigoríficos.

Prateleira Perfurada GN — Principais Vantagens

- Previne a acumulação de líquidos, mantendo os alimentos secos e frescos.

- Fabricada em policarbonato robusto, resistente a temperaturas extremas (-40 °C a 110 °C).
- Não absorve odores nem sabores, preservando a integridade dos alimentos.
- Facilita a circulação de ar dentro do recipiente GN, otimizando a conservação.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar.

Qual a função principal desta prateleira perfurada?

A função principal é permitir a drenagem de líquidos e a circulação de ar, evitando que os alimentos fiquem submersos e prolongando a sua frescura e qualidade em recipientes GN.

Em que tipo de recipientes GN posso usar esta prateleira?

Esta prateleira é especificamente concebida para recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/1, garantindo um encaixe perfeito para otimizar o espaço e a funcionalidade.

Qual a resistência térmica do policarbonato?

O policarbonato utilizado nesta prateleira é resistente a temperaturas que variam de -40 °C a 110 °C, tornando-o adequado para uso em ambientes de refrigeração e aquecimento controlado.

Esta prateleira absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o material de policarbonato de alta qualidade é projetado para não absorver odores nem sabores, garantindo que a qualidade e o sabor dos seus alimentos não sejam comprometidos.

Como se realiza a limpeza e manutenção da prateleira?

A prateleira é fácil de limpar, podendo ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional. O seu material liso e não poroso impede a acumulação de resíduos e facilita a higienização.