

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



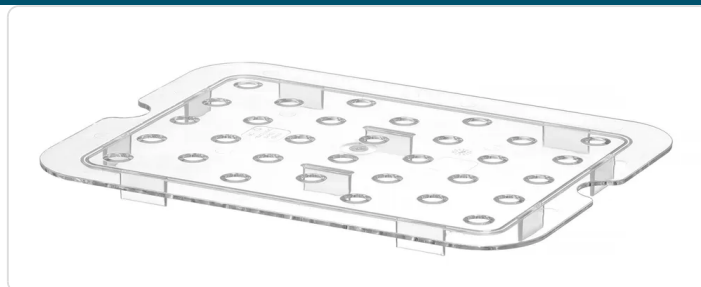
Hotelequip.pt

Prateleira Perfurada GN 1/2 Policarbonato 265x206mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE868546	Modelo:	HE868546
Marca:	HENDI	EAN:	8711369868546

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE868546
EAN	8711369868546
Formato GN	GN1/2
Material	Policarbonato

Perfurado	Sim
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Prateleira perfurada em policarbonato para recipientes GN 1/2 (265x206mm). Ideal para evitar a acumulação de líquidos, mantendo a qualidade dos alimentos.

Descricao Completa

Esta prateleira perfurada para recipientes GN 1/2 em policarbonato foi concebida para evitar a acumulação de líquidos sob os alimentos, mantendo a sua qualidade e frescura durante o armazenamento ou serviço.

prateleira perfurada GN 1/2 policarbonato — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/2
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (CxL)	265x206mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,18 kg
Propriedades Adicionais	Não absorve odores nem sabores

Aplicações Profissionais

Esta prateleira é um acessório essencial para a gestão de alimentos em diversas cozinhas profissionais e áreas de serviço. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e em buffets de hotéis ou serviços de catering. Permite manter a qualidade dos alimentos, elevando-os acima de líquidos acumulados, seja em armazenamento refrigerado ou em bancadas de preparação.

Prateleira Perfurada GN 1/2 — Principais Vantagens

- **Higiene Alimentar:** Evita o contacto direto dos alimentos com líquidos indesejados, promovendo uma melhor conservação e apresentação.
- **Durabilidade:** Fabricada em policarbonato robusto, resiste a uma vasta gama de temperaturas, desde ultracongelação a aquecimento.
- **Versatilidade:** Adequada para utilização em ambientes de frio e calor, adaptando-se a diversas necessidades de preparação e serviço.
- **Neutralidade:** O material não absorve odores nem sabores, garantindo que a qualidade organolética dos alimentos não é comprometida.
- **Visibilidade:** A sua transparência permite uma rápida identificação dos alimentos armazenados, otimizando a gestão de stock.

Qual a função principal desta prateleira perfurada?

A função principal é evitar a acumulação de líquidos sob os alimentos armazenados em recipientes GN, mantendo-os elevados e secos para uma melhor conservação e higiene.

Em que tipo de recipientes GN pode ser utilizada esta prateleira?

Esta prateleira foi especificamente concebida para ser utilizada com recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/2.

Qual a gama de temperaturas que o policarbonato suporta?

O material de policarbonato desta prateleira é resistente a temperaturas entre -40 °C e 110 °C, tornando-a adequada para diversas aplicações de frio e calor.

O material da prateleira absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o policarbonato utilizado é um material neutro que não absorve odores nem sabores, garantindo que a qualidade dos alimentos não é alterada.

Esta prateleira é adequada para exposição em buffets?

Sim, a prateleira é ideal para buffets, pois eleva os alimentos dentro do recipiente GN, melhorando a apresentação e evitando que fiquem submersos em líquidos.

?