

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



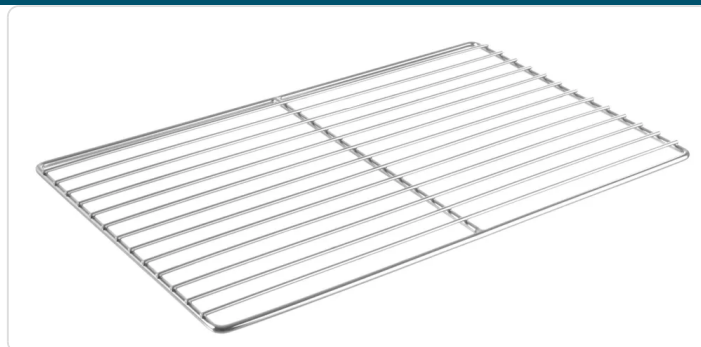
Hotelequip.pt

Grelha Gastronorm GN 1/1 – 530x325mm para Fornos e Bancadas

Informacoes do Produto

SKU:	HE801901	Modelo:	HE801901
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801901

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801901
EAN	8711369801901
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Grelha Gastronorm GN 1/1 (530x325mm) otimiza o uso do forno e organização em cozinhas profissionais. Essencial para preparação e serviço eficiente.

Descricao Completa

Uma grelha Gastronorm GN 1/1 é um elemento indispensável na organização da cozinha profissional. Com dimensões precisas de 530x325mm, esta grelha oferece versatilidade para a confeção, armazenamento e exposição de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e a padronização em operações diárias.

Grelha Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm
Formato Gastronorm	GN 1/1
Peso Líquido	1,27 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que necessita otimizar a rotação de stock em frigoríficos e a mise en place para o rush do serviço, esta grelha é fundamental. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, pastelarias e cantinas, assegurando uma manipulação higiénica e eficiente dos alimentos no forno, no arrefecimento ou para exposição em buffets, integrando-se em qualquer sistema Gastronorm.

Porquê Escolher Este Equipamento

Grelha Gastronorm Versátil – Principais Vantagens. A sua construção robusta, ainda que leve, facilita a sua manipulação e limpeza, cumprindo os padrões de higiene exigidos em qualquer cozinha profissional. A padronização GN 1/1 (530x325mm) assegura compatibilidade universal com a maioria dos fornos, carros de transporte e bancadas refrigeradas, promovendo a máxima eficiência operacional e a organização do espaço.

Perguntas Frequentes

Como a grelha Gastronorm GN 1/1 otimiza o fluxo de trabalho??

A grelha, com formato padrão GN 1/1 (530x325mm), permite uma organização eficiente e uma transição suave entre a preparação, confeitão no forno e armazenamento refrigerado, padronizando os processos em qualquer cozinha profissional.

Esta grelha é adequada para uso em fornos de alta temperatura??

Sim, sendo uma grelha Gastronorm padrão, é concebida para suportar as temperaturas de fornos profissionais, garantindo uma confeitão uniforme e segura dos alimentos.

Quais as recomendações para a limpeza e manutenção desta grelha??

Para garantir a máxima higiene e longevidade, a grelha deve ser lavada com detergente neutro após cada uso, enxaguada abundantemente e seca, podendo ser utilizada em máquinas de lavar loiça profissionais.

Posso usar esta grelha para arrefecimento rápido ou armazenamento em câmaras frigoríficas??

Sim, o design de grelha favorece a circulação de ar, sendo ideal para o arrefecimento rápido de alimentos e para a organização eficiente dentro de câmaras frigoríficas ou balcões refrigerados, contribuindo para a segurança alimentar.

Qual o peso desta grelha e como isso afeta o manuseamento diário??

Com um peso líquido de apenas 1,27 kg, esta grelha é leve e fácil de manusear, o que facilita a operação diária, a colocação e remoção de alimentos no forno, e a sua limpeza, reduzindo o esforço da equipa.