

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



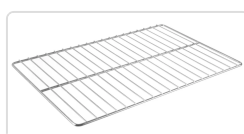
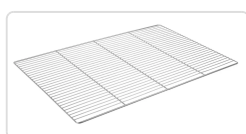
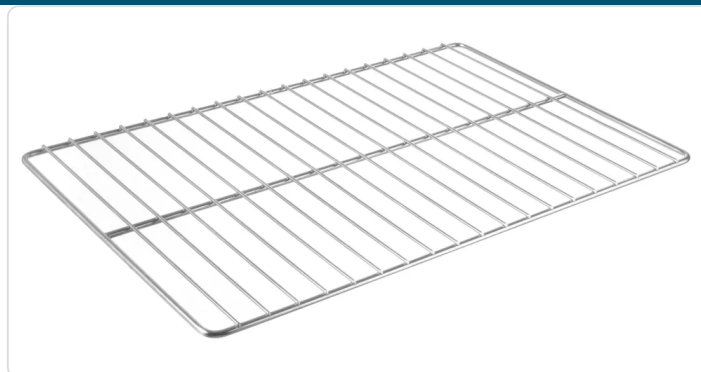
Hotelequip.pt

Grelha Cromada para Forno Profissional 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801963	Modelo:	HE801963
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801963

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801963
EAN	8711369801963

Descricao Resumida

Grelha cromada durável de 600x400mm para fornos profissionais. Garante assados uniformes, fácil limpeza e otimização do espaço em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Assegure uma cozedura uniforme e eficiente com esta grelha cromada de 600x400mm, essencial para otimizar o desempenho dos fornos profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de manuseamento, mesmo em ambientes de produção intensiva, adaptando-se às exigências das cozinhas de restauração e hotelaria.

grelha cromada forno 600x400mm — Grelha cromada 600x400mm — Características Técnicas

Dimensões (LxP)	600 x 400mm
Peso Líquido	1,4 kg
Material	Cromado

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que precisa de assar bolos e salgados de forma consistente, esta grelha é ideal para garantir uma distribuição homogénea do calor e uma apresentação impecável. É igualmente indispensável para o proprietário de snack-bar ou roulote que busca versatilidade na confeção de diversos pratos, desde carnes a vegetais, otimizando o espaço no forno durante o rush do serviço. O gestor de cantina ou de pequeno restaurante encontra aqui uma solução económica e duradoura para as necessidades diárias de assados e preparação de ementas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta grelha cromada distingue-se pela sua resistência ao desgaste e facilidade de limpeza, caraterísticas cruciais para a manutenção das normas de higiene e para a agilidade operacional em cozinhas profissionais. Com as suas dimensões standard (600x400mm), integra-se perfeitamente na maioria dos fornos de uso intensivo, permitindo uma circulação de ar otimizada para assados mais uniformes e saborosos. A leveza do material facilita a sua inserção e remoção, contribuindo para a rapidez no serviço e a minimização de esforços da equipa.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a grelha cromada para prolongar a sua vida útil??

Para uma durabilidade máxima, limpe a grelha após cada uso com água quente, detergente neutro e uma escova macia. Evite produtos abrasivos que possam danificar o revestimento cromado e seque completamente antes de armazenar para prevenir a corrosão.

Esta grelha é compatível com todos os modelos de fornos profissionais??

A grelha possui dimensões standard de 600x400mm, o que a torna compatível com a maioria dos fornos profissionais que aceitam tabuleiros e grelhas desta medida. Recomenda-se sempre verificar as especificações do seu forno antes da compra para confirmar a compatibilidade.

Qual o principal benefício da superfície cromada para a confeção de alimentos??

A superfície cromada proporciona uma excelente resistência a altas temperaturas e facilita a libertação dos alimentos, minimizando a aderência e permitindo uma limpeza mais rápida. Contribui para uma cozedura mais uniforme e um aspeto mais profissional dos pratos.

O peso da grelha é adequado para um manuseamento frequente em cozinhas com alto volume??

Com um peso líquido de apenas 1,4 kg, esta grelha é excecionalmente leve e fácil de manusear, mesmo durante o serviço mais intenso. Esta característica é vital para a ergonomia da equipa e para a eficiência na rotação de tabuleiros e processos de limpeza.

Posso utilizar esta grelha para assar diferentes tipos de alimentos, como carnes e pastelaria??

Sim, a grelha cromada 600x400mm é extremamente versátil e adequada para uma vasta gama de alimentos, desde peças de carne e vegetais a produtos de pastelaria. A sua conceção permite uma excelente circulação de ar, garantindo resultados de cozedura consistentes para diversas ementas.