

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelha em Aço Inoxidável GN 1/1 - 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.300	Modelo:	5200.300
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	5200.300
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Grelha robusta em aço inoxidável AISI 304, formato GN 1/1 (530x325mm). Essencial para cozinhas profissionais, resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a funcionalidade nas cozinhas profissionais, esta grelha em aço inoxidável é um elemento versátil e indispensável. A sua robustez e design adaptam-se perfeitamente às exigências do sector da hotelaria e restauração, garantindo durabilidade e eficiência no quotidiano.

Grelha Inox GN 1/1 — Grelhas Inox — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, este acessório oferece uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, características cruciais em ambientes de produção alimentar. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas GN 1/1 tornam-na ideal para diversas aplicações, desde fornos a banhos-maria.

Aplicações Profissionais

Esta grelha é a solução perfeita para a sua cozinha industrial, padaria ou pastelaria, proporcionando um suporte fiável para a confeção, arrefecimento ou armazenamento de alimentos. A sua compatibilidade com o formato Gastronorm 1/1 garante uma integração harmoniosa nos equipamentos existentes, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Tipo de Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (mm)	530x325
Formato	Gastronorm GN 1/1

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é adequada esta grelha?

Esta grelha é ideal para equipamentos que utilizem o formato Gastronorm GN 1/1, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos e balcões de preparação.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e oxidação, além de ser um material sanitário, não reativo e fácil de limpar, características essenciais em ambientes alimentares.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça industrial, garantindo a máxima higiene.

Pode ser utilizada em altas temperaturas?

Com certeza. O aço inoxidável 304 é conhecido pela sua estabilidade a altas temperaturas, tornando esta grelha adequada para uso em fornos e outros equipamentos de confeitaria.

É compatível com outros acessórios Gastronorm?

Sim, o formato GN 1/1 permite que seja utilizada em conjunto com outras cubas e recipientes Gastronorm, oferecendo flexibilidade e otimização do espaço na sua cozinha.