

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



Grelha em Aço Inoxidável AISI 304, 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.308	Modelo:	5200.308
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	5200.308
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Grelha essencial em aço inox AISI 304 para cozinhas profissionais. Robusta, higiénica e resistente à corrosão, 600x400 mm.

Descricao Completa

Grelha Inox – Principais Vantagens

Concebida para otimizar os processos de confeção na sua cozinha profissional, esta grelha em aço inoxidável AISI 304 combina durabilidade superior com uma higiene exemplar. A escolha deste material de alta qualidade assegura uma resistência notável à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer ambiente de restauração. A sua estrutura robusta permite uma utilização intensiva, garantindo que o seu investimento traga resultados duradouros e eficientes para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta grelha é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis e pastelarias. Ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, ou como suporte em fornos e estufas. A sua versatilidade torna-a um componente indispensável para cozinheiros que procuram eficiência e resultados consistentes. Facilita o escoamento de gorduras e garante uma cozedura uniforme dos alimentos.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões	600x400 mm
Cor	Prateado

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 nesta grelha?

O aço inoxidável AISI 304 oferece uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excecional, tornando esta grelha ideal para uso contínuo em ambientes de cozinha intensivos. Além disso, é um material intrinsecamente higiénico e fácil de limpar.

Esta grelha é adequada para que tipo de equipamentos de cozinha?

É versátil e pode ser usada em diversos equipamentos, como fornos, fogões e armários, sendo também perfeita para grelhadores de diversos tipos. As suas dimensões são padronizadas para se

adaptar a muitas infraestruturas existentes.

Como devo limpar esta grelha?

A limpeza é simples; basta utilizar água morna com detergente neutro e uma escova macia. Para manter o brilho e a higiene, evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície do aço inoxidável.

É possível utilizar esta grelha para cozinhar diferentes tipos de alimentos?

Sim, o design em aço inoxidável é higiénico e não retém sabores ou odores, sendo perfeito para grelhar uma variedade de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais frescos. Promove uma cozedura eficaz e saudável.

Quais os benefícios para o meu negócio ao investir nesta grelha?

Além da durabilidade e da facilidade de manutenção, esta grelha contribui para a otimização dos processos de confeção e para a manutenção de elevados padrões de higiene. O seu investimento traduz-se em eficiência operacional e satisfação do cliente.