

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



Placa de Grelhar Canelada GN 1/1 Alumínio Fundido

Informacoes do Produto

SKU: HE808825

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Placa de grelhar canelada GN 1/1 em alumínio fundido, com revestimento antiaderente e superfície para drenagem de gordura. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta placa de grelhar canelada GN 1/1, fabricada em alumínio fundido, é ideal para a confeção eficiente de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo uma distribuição térmica uniforme.

Placa de Grelhar Canelada GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Alumínio fundido
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 15 mm
Espessura	9 mm
Formato	GN 1/1
Peso Líquido	3,5 kg

Aplicações Profissionais

Esta placa de grelhar é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas e serviços de catering. É ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos que beneficiam de uma superfície canelada para drenagem de gordura, sendo compatível com fornos combinados e outros equipamentos de confeção que aceitem tabuleiros GN 1/1.

Placa de Grelhar — Principais Vantagens

- Construção robusta em alumínio fundido, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Revestimento antiaderente que facilita a confeção e a limpeza, minimizando a aderência dos alimentos.
- Distribuição uniforme do calor devido às propriedades do alumínio, assegurando uma cozedura homogénea dos alimentos.
- Superfície canelada que permite a drenagem eficaz da gordura, resultando em pratos mais saudáveis e com melhor apresentação.
- Formato GN 1/1, otimizando o espaço e a compatibilidade com equipamentos de confeção standard.

Esta placa de grelhar é compatível com fornos combinados?

Sim, o formato GN 1/1 desta placa de grelhar assegura a sua compatibilidade com a maioria dos fornos combinados e outros equipamentos de confeção profissionais que utilizam este padrão.

Qual o benefício da superfície canelada?

A superfície canelada permite que o excesso de gordura dos alimentos esorra durante a confeção, resultando em pratos mais leves, saudáveis e com uma apresentação visualmente apelativa.

Como se realiza a limpeza desta placa de grelhar?

Graças ao seu revestimento antiaderente, a limpeza da placa é simplificada. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave para preservar a integridade do revestimento.

Que tipo de alimentos posso grelhar nesta placa?

Esta placa é adequada para grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes (bifes, hambúrgueres), peixes, mariscos e diversos tipos de vegetais, proporcionando marcas de grelhado autênticas.

Qual a durabilidade esperada desta placa de grelhar?

Fabricada em alumínio fundido com 9mm de espessura, esta placa é concebida para ser muito sólida e duradoura, suportando o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.