

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 GN 1/1 530x325mm para Forno Combinado Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU: HE808832

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo

Forno

Descricao Resumida

Grelha GN 1/1 em alumínio com revestimento antiaderente, ideal para fornos combinados. Superfície canelada para drenagem de gorduras e distribuição uniforme

de calor.

Descricao Completa

Esta grelha GN 1/1 em alumínio com revestimento antiaderente foi concebida para otimizar a confeção em fornos combinados, garantindo uma distribuição uniforme do calor e a drenagem eficaz de gorduras.

Grelha Convectomat GN 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 15 mm
Material	Alumínio com revestimento antiaderente
Tipo de Grelha	Canelada
Número de Nervuras	24
Espessura das Nervuras	9 mm
Espaço entre Nervuras	13 mm
Peso Líquido	2,31 kg

Aplicações Profissionais

Esta grelha é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional equipada com fornos combinados GN 1/1. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, bem como serviços de catering que procuram otimizar a confeção de carnes, peixes e vegetais grelhados, garantindo resultados consistentes e de qualidade superior.

Grelha GN 1/1 — Principais Vantagens

- Construção sólida e duradoura para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Revestimento antiaderente que facilita a confeção e a limpeza.
- Material em alumínio que assegura uma distribuição uniforme do calor, para um grelhado perfeito.
- Superfície canelada que permite a drenagem eficaz da gordura, resultando em alimentos mais saudáveis e saborosos.

Esta grelha é compatível com todos os fornos combinados?

Esta grelha possui a dimensão padrão GN 1/1 (530x325mm), sendo compatível com a maioria dos fornos combinados e equipamentos de confeitaria que utilizam este formato.

Qual a vantagem do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente evita que os alimentos se colem à superfície da grelha, facilitando a viragem e remoção dos produtos, além de simplificar significativamente o processo de limpeza após a utilização.

Para que tipo de alimentos é mais indicada esta grelha?

Esta grelha é ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos, como carnes (bifes, hambúrgueres), peixes, mariscos e vegetais, conferindo-lhes as marcas de grelhado características e permitindo a drenagem de gorduras.

Como o alumínio contribui para a confeitaria?

O alumínio é um excelente condutor de calor, garantindo que a grelha atinge e mantém uma temperatura uniforme em toda a sua superfície. Isto resulta numa confeitaria mais homogênea e eficiente dos alimentos.

A grelha é resistente para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, esta grelha foi concebida para ser muito sólida e duradoura, suportando o uso contínuo e as exigências de uma cozinha profissional, mantendo a sua performance ao longo do tempo.