

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

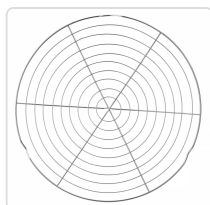
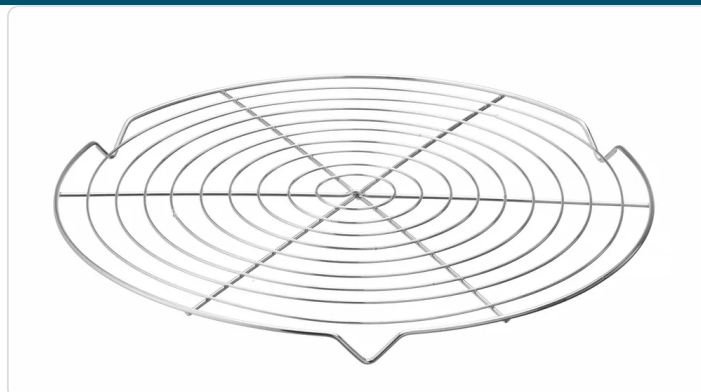


## Grelha de Arrefecimento Redonda ?320mm em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE594032 | Modelo: | 594032        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369594032 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | 594032        |
| EAN      | 8711369594032 |
| Diâmetro | 31–40 cm      |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Grelha de arrefecimento redonda em aço inoxidável com 320mm e 20mm de altura. Ideal para arrefecer, decorar, assar ou proteger bancadas em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Esta grelha de arrefecimento redonda, fabricada em aço inoxidável, é uma ferramenta versátil e essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo a circulação de ar ideal para diversos processos culinários e de pastelaria.

#### grelha de arrefecimento profissional — Características Técnicas

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| Material                  | Aço Inoxidável |
| Diâmetro                  | 320 mm         |
| Altura                    | 20 mm          |
| Espessura do Fio (borda)  | 3 mm           |
| Espessura do Fio (grelha) | 1.7 mm         |
| Peso Líquido              | 0.175 kg       |

#### Aplicações Profissionais

Esta grelha é indispensável em pastelarias e padarias para o arrefecimento uniforme de bolos, tartes e outros produtos de confeitaria, evitando a condensação. Em restaurantes, cantinas e cozinhas

industriais, pode ser utilizada como suporte para assados, facilitando a drenagem de gorduras, ou como proteção para bancadas ao colocar pratos quentes. A sua versatilidade torna-a útil em qualquer ambiente de cozinha profissional, desde cafés com confeitaria a food trucks e roulotes.

## Grelha de Arrefecimento — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Design multiusos que otimiza o espaço e a funcionalidade na cozinha.
- Pés integrados que garantem estabilidade e elevação adequada para uma circulação de ar eficiente.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- Promove um arrefecimento uniforme, prevenindo a acumulação de humidade em produtos de pastelaria.

### Qual o material desta grelha de arrefecimento?

Esta grelha é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para uso em ambientes profissionais.

### Para que servem os pés integrados?

Os pés integrados elevam a grelha da superfície, permitindo uma circulação de ar adequada por baixo dos alimentos. Isto é crucial para um arrefecimento uniforme e para evitar a condensação em bolos ou a acumulação de gordura em assados.

### Posso usar esta grelha para assar carnes?

Sim, esta grelha é adequada para ser utilizada como suporte para assar carnes. Facilita a eliminação da gordura, que pode escorrer para um tabuleiro por baixo, resultando em assados mais saudáveis e crocantes.

### Quais as dimensões exatas da grelha?

A grelha possui um diâmetro de 320 mm e uma altura total de 20 mm, incluindo os pés integrados.

### Como devo limpar esta grelha?

Devido à sua construção em aço inoxidável, a grelha pode ser lavada à mão com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene completa.