

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.



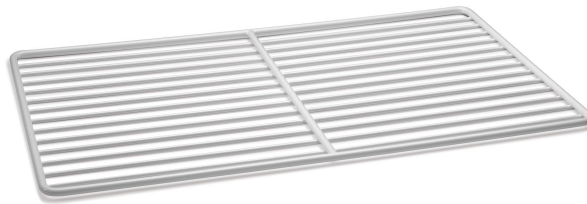
Acesso rapido
ao produto

Grelha GN 1/1 Aço Inoxidável Revestimento Rilsan Branco 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP909211	Modelo:	P909211
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661011518

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P909211
EAN	8421661011518
Cor	Branco
Material	Inox

Descricao Resumida

Grelha GN 1/1 em aço inoxidável com revestimento Rilsan branco, ideal para arrefecimento de produtos de pastelaria e confeitão. Garante circulação de ar otimizada. Dimensões: 530x325x10mm.

Descricao Completa

Esta grelha GN 1/1 em aço inoxidável com revestimento Rilsan branco é ideal para o arrefecimento eficiente de produtos de pastelaria e confeitão. O seu design robusto permite máxima circulação de ar, essencial para manter a textura dos alimentos.

Grelha GN 1/1 Inox — Grelha GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável com revestimento Rilsan branco
Formato	GN 1/1
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	10 mm
Peso	1.22 kg
Uso Recomendado	Arrefecimento (Não para uso em forno)

Aplicações Profissionais

Esta grelha é um acessório indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes com produção própria de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. É ideal para arrefecer bolos, pães, biscoitos, fritos e outros produtos de confeitão, garantindo que não acumulam humidade na base e mantêm a sua textura crocante ou firme.

Grelha Arrefecimento — Principais Vantagens

- Durabilidade Elevada:** Construída em aço inoxidável robusto e revestida com Rilsan branco, oferece resistência superior à corrosão e ao desgaste.
- Higiene e Fácil Limpeza:** O revestimento Rilsan facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para os mais altos padrões de higiene na área de preparação.

- **Circulação de Ar Otimizada:** O espaçamento entre os arames foi projetado para maximizar o fluxo de ar, acelerando o processo de arrefecimento e prevenindo a condensação.
- **Compatibilidade GN 1/1:** O formato Gastronorm 1/1 assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos e sistemas de armazenamento profissionais.

Para que tipo de uso é esta grelha?

Esta grelha é especificamente concebida para o arrefecimento de produtos de pastelaria e confeitaria, permitindo uma circulação de ar eficiente.

Pode ser utilizada dentro de um forno?

Não, esta grelha não é adequada para uso em forno. O seu revestimento Rilsan não foi projetado para suportar altas temperaturas de cozedura.

Qual o material e revestimento da grelha?

A grelha é fabricada em aço inoxidável e possui um revestimento Rilsan branco, que confere durabilidade e facilidade de limpeza.

Quais as dimensões exatas desta grelha?

As dimensões exatas da grelha são 530 mm de largura, 325 mm de profundidade e 10 mm de altura, correspondendo ao formato GN 1/1.

Como se garante a circulação de ar para arrefecimento?

O design da grelha, com espaçamento otimizado entre os arames, permite que o ar circule livremente por baixo e à volta dos alimentos, promovendo um arrefecimento rápido e uniforme.