

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



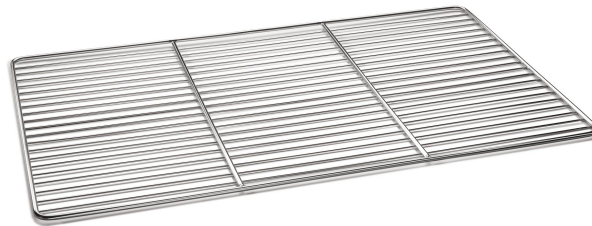
Hotelequip.pt

Grelha GN 2/1 Forno em Aço Inoxidável 654x451mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP909121	Modelo:	P909121
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661011471

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P909121
EAN	8421661011471
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Grelha robusta GN 2/1 em aço inoxidável para fornos profissionais. Medidas 654x451x25 mm, ideal para assar e cozinhar com durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta grelha GN 2/1 em aço inoxidável é um acessório robusto e durável, concebido para otimizar a utilização de fornos profissionais. A sua construção resistente garante suporte adequado para diversos alimentos, sendo ideal para assar e cozinhar.

grelha gastronorm — Grelha GN 2/1 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	654 mm
Profundidade	451 mm
Altura	25 mm
Peso	1.06 kg
Barras Transversais	3 (5 mm espessura)
Cabos	32 (2 mm espessura)

Aplicações Profissionais

Esta grelha é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, cantinas, hotéis e serviços de catering. É ideal para assar carnes, peixes, vegetais, ou para arrefecer produtos de pastelaria, adaptando-se a fornos gastronorm 2/1 em qualquer estabelecimento.

Grelha Aço Inoxidável — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável robusto confere à grelha uma resistência superior à corrosão e deformação, assegurando uma longa vida útil. O design com barras e cabos de espessura adequada proporciona um suporte seguro para alimentos pesados. A superfície lisa facilita a inserção e remoção do forno, bem como a limpeza após utilização, otimizando a eficiência na cozinha.

Qual o material principal desta grelha?

Esta grelha é fabricada integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas da grelha?

As dimensões precisas da grelha são 654 mm de largura, 451 mm de profundidade e 25 mm de altura, correspondendo ao formato gastronorm GN 2/1.

É compatível com todos os fornos profissionais?

Esta grelha é compatível com fornos profissionais que aceitam tabuleiros e grelhas no formato gastronorm GN 2/1. Verifique as especificações do seu forno.

Como se efetua a limpeza desta grelha?

Graças ao seu acabamento liso e material em aço inoxidável, a grelha é fácil de limpar, podendo ser lavada manualmente ou em máquinas de lavar louça industriais.

Para que tipo de confeções é esta grelha mais indicada?

É ideal para uma vasta gama de confeções, incluindo assar carnes, peixes e vegetais, grelhar, cozer e até para arrefecer produtos de pastelaria, devido à sua robustez e formato.