

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

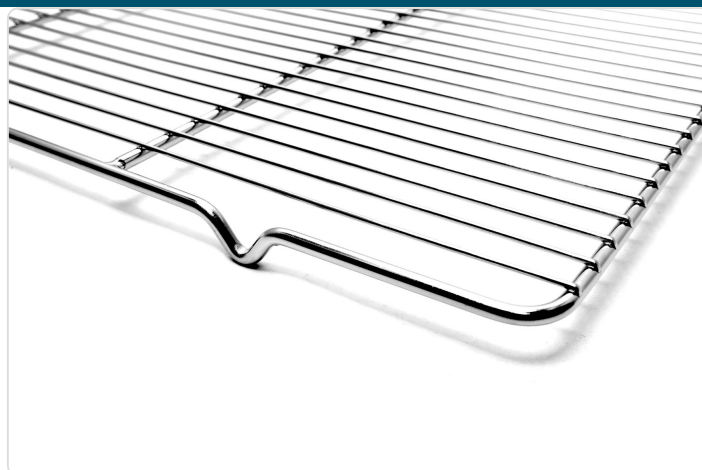


Grelha de Arrefecimento Aço Inoxidável para Pastelaria 400x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP909559	Modelo:	P909559
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661909556

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P909559
EAN	8421661909556
Material	Inox

Descricao Resumida

Grelha de arrefecimento em aço inoxidável para pastelaria, com pés que elevam a superfície para um fluxo de ar otimizado. Ideal para arrefecer produtos de confeção de forma rápida e higiénica.

Descricao Completa

Esta grelha de arrefecimento em aço inoxidável é essencial para pastelaria, garantindo a circulação de ar ideal para um arrefecimento rápido e uniforme de produtos. A sua construção robusta assegura durabilidade e higiene em ambientes profissionais.

grelha de pastelaria — grelha pastelaria inox — Grelha de Arrefecimento —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Largura	400 mm
Profundidade	600 mm
Altura	10 mm
Peso	0.85 kg
Barras transversais	3 de 5 mm
Cabos	29 de 2 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, cafés com produção própria, restaurantes com secção de sobremesas e cozinhas de catering. Permite arrefecer bolos, tartes, pães e outros produtos de confeção de forma eficiente, mantendo a sua textura e qualidade.

Grelha Pastelaria — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável para longa durabilidade. Pés elevados que promovem a circulação de ar, acelerando o processo de arrefecimento. Superfície lisa que facilita a remoção dos alimentos e a limpeza. Design otimizado para produtos de pastelaria, assegurando resultados consistentes.

Qual o material de construção desta grelha?

Esta grelha é fabricada em aço inoxidável, garantindo resistência e higiene para uso profissional.

Quais as dimensões desta grelha?

As dimensões da grelha são 400 mm de largura, 600 mm de profundidade e 10 mm de altura.

Como os pés da grelha contribuem para o arrefecimento?

Os pequenos pés elevam a grelha da superfície de trabalho, permitindo uma melhor circulação de ar por baixo dos produtos e acelerando o processo de arrefecimento.

É fácil de limpar?

Sim, o acabamento liso do aço inoxidável facilita a remoção de resíduos alimentares e torna a limpeza rápida e eficiente.

Para que tipo de produtos é mais indicada esta grelha?

Esta grelha é ideal para arrefecer produtos de pastelaria como bolos, tartes, pães, biscoitos e outros artigos de confeitaria que necessitem de circulação de ar.