

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.



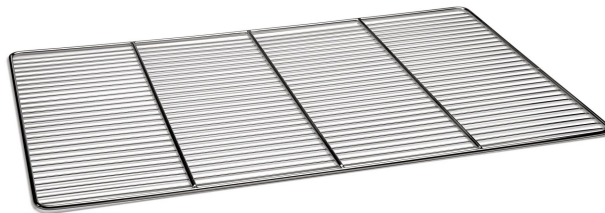
Acesso rapido
ao produto

Grelha para Forno 33x24.1 cm Aço Inoxidável Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP909360	Modelo:	P909360
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661909365

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P909360
EAN	8421661909365
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Grelha profissional em aço inoxidável de 33x24.1 cm, ideal para fornos de pastelaria e cozinhas. Robusta, higiénica e fácil de limpar, suporta uso intensivo. Quantidade mínima: 10 unidades.

Descricao Completa

Esta grelha para forno, fabricada em aço inoxidável robusto, foi concebida para suportar as exigências de utilização contínua em cozinhas profissionais. Com dimensões de 33x24.1 cm, é ideal para otimizar o espaço de confeção.

Grelha Forno — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	33 cm
Profundidade	24.1 cm
Altura	2.5 cm
Peso	0.87 kg
Barras Transversais	3 x 5 mm
Arames	29 x 2 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	10 unidades

Aplicações Profissionais

Esta grelha é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes, e cantinas que necessitam de um suporte robusto e higiénico para assar ou arrefecer produtos. Ideal para bolos, pães, e outros artigos de confeção que exigem circulação de ar uniforme.

Grelha Aço Inoxidável — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante elevada resistência à corrosão e durabilidade, mesmo em ambientes de uso intensivo. A sua superfície lisa facilita a limpeza e a manutenção da higiene, crucial em qualquer cozinha profissional. O design com barras e arames espessos oferece suporte fiável para uma variedade de produtos.

Qual o material desta grelha e a sua durabilidade?

Esta grelha é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, com barras transversais de 5 mm e arames de 2 mm, garantindo uma resistência excecional à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Como devo limpar e manter a grelha?

A superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza fácil com água e detergente neutro. Recomenda-se a lavagem após cada utilização para manter a higiene e evitar a acumulação de resíduos.

Quais as dimensões exatas da grelha?

As dimensões desta grelha são 33 cm de largura, 24.1 cm de profundidade e 2.5 cm de altura, tornando-a adequada para fornos de tamanho compatível ou como superfície de arrefecimento.

Existe uma quantidade mínima para encomenda?

Sim, a quantidade mínima para encomenda desta grelha é de 10 unidades, ideal para equipar ou renovar a sua cozinha profissional com um stock adequado.

Posso usar esta grelha para arrefecer produtos de pastelaria?

Sim, o design da grelha permite uma excelente circulação de ar, sendo perfeita para arrefecer bolos, pães e outros produtos de pastelaria, evitando que fiquem húmidos na base.