

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



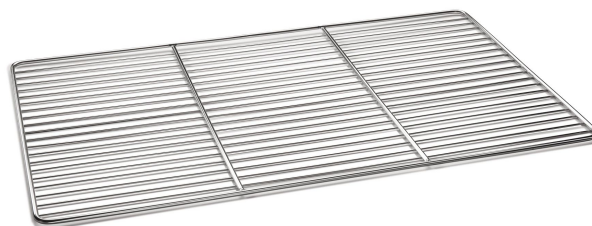
Hotelequip.pt

Grelha GN 1/1 Aço Inoxidável para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP909111	Modelo:	P909111
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661011488

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P909111
EAN	8421661011488
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Grelha GN 1/1 robusta em aço inoxidável, ideal para fornos profissionais. Dimensões de 533x381x25 mm, com construção reforçada para durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta grelha GN 1/1 em aço inoxidável foi concebida para suportar as exigências de utilização intensiva em fornos profissionais, garantindo durabilidade e desempenho fiável em diversas aplicações de confeção.

rejilla GN 1/1 — Grelha GN 1/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	533 mm
Profundidade	381 mm
Altura	25 mm
Peso	0.58 kg
Construção	2 barras transversais de 5 mm, 20 varetas de 2 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, cantinas e hotéis que utilizam fornos gastronorm, esta grelha é essencial para assar, grelhar, arrefecer ou escorrer alimentos. Perfeita para cozinhas de produção, churrasqueiras, e até food trucks com fornos compactos.

Grelha GN 1/1 — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior: Construção robusta em aço inoxidável para uso intensivo e prolongado.
- Facilidade de Limpeza: Superfície lisa que permite uma higienização rápida e eficiente.
- Versatilidade de Utilização: Adequada para assar, grelhar, arrefecer e escorrer diversos tipos de alimentos.

- Compatibilidade Gastronorm: Encaixe perfeito em fornos e equipamentos com padrão GN 1/1.
- Resistência a Altas Temperaturas: Material que suporta as condições exigentes de um forno profissional.