

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



Hotelequip.pt

Grelha para Forno CombiGrill 1/1 GN (325x530 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	RT6035.1017	Modelo:	Grelha CombiGrill 1/1 GN
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Grelha CombiGrill 1/1 GN
Material	Inox

Descricao Resumida

Grelha de carregamento 1/1 GN (325x530 mm) para fornos combinados, otimizada para grelhar diretamente sobre a resistência com a função CombiGrill.

Descricao Completa

A grelha CombiGrill 1/1 GN permite a confecção direta de alimentos sobre a resistência, otimizando a função grelhador em equipamentos de cozinha profissional. Ideal para quem procura maximizar a versatilidade do seu forno combinado, garantindo resultados de grelhado precisos e eficientes.

Grelha CombiGrill 1/1 GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	1/1 GN (325×530 mm)
Tipo	Acessório Universal
Material	Aço Inoxidável (AISI 304)

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de cozinha em restaurantes, pastelarias e hotéis que utilizam fornos combinados. Permite grelhar carnes, peixes ou vegetais diretamente na grelha, conferindo marcas de grelhado autênticas e sabor, otimizando o serviço em momentos de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

A grelha CombiGrill 1/1 GN distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de produção intensiva. O seu formato 1/1 GN assegura compatibilidade com a maioria dos fornos combinados, permitindo uma adaptação imediata e sem complicações.

Perguntas Frequentes

Esta grelha é compatível com qualquer forno profissional?	
Sim, a grelha CombiGrill possui formato 1/1 GN (325×530 mm), um padrão universal compatível com a maioria dos fornos combinados e equipaentoss de cozinha profissional.	?
Qual o principal benefício de usar esta grelha para grelhar?	?

Permite a confeção direta sobre a resistência do forno, simulando um grelhador e conferindo marcas de grelhado distintas aos alimentos, ideal para pratos que beneficiam desta apresentação e sabor.

O material em aço inoxidável é resistente?

Sim, a grelha é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo ideal para uso contínuo em cozinhas profissionais.

Que tipos de alimentos posso preparar com esta grelha?

Pode grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo bifes, peixe, hambúrgueres, vegetais, espetadas e outros itens que beneficiam de um método de confeção com contacto direto com o calor e que pretendem obter marcas de grelhado visíveis.

É necessário algum tipo de manutenção especial para esta grelha?

A manutenção recomendada é a limpeza regular após cada utilização para remover resíduos de alimentos e gordura, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento. A limpeza pode ser feita manualmente ou em lava-loiças industriais, dada a sua construção em aço inoxidável.