

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.



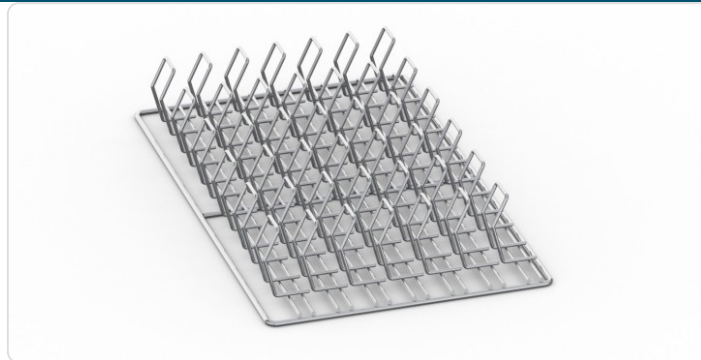
Acesso rapido
ao produto

Grelha para Costelinhos 1/1 GN para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RT6035.1018	Modelo:	Grelha para costelinhos 1/1 GN
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Grelha para costelinhos 1/1 GN

Descricao Resumida

Grelha robusta 1/1 GN (325x530 mm) para confeção otimizada de costelinhos em fornos profissionais. Garante cozedura uniforme e eficiente utilização do espaço.

Descricao Completa

A Grelha para Costelinhas 1/1 GN é um acessório essencial para otimizar a confecção de costelas em fornos profissionais. Com formato gastronorm 1/1 (325×530 mm), adapta-se perfeitamente a equipamentos de convecção ou combinados, permitindo o processamento simultâneo de grandes quantidades, ideal para estabelecimentos com elevada rotação de clientes e necessidade de serviço contínuo.

Grelha Costelinhas 1/1 GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	1/1 GN (325×530 mm)
Material	N/A (acessório universal)
Categoria	Acessórios para Forno

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com alto volume de serviço, churrasqueiras e serviços de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de costelinhas de forma eficiente. O Chef de cozinha que procura otimizar o tempo de confecção em fornos de convecção ou combinados encontrará neste acessório um aliado para manter a qualidade e o ritmo durante o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Grelha para Costelinhas 1/1 GN destaca-se pela sua compatibilidade universal com sistemas gastronorm, facilitando a integração em diferentes modelos de fornos profissionais. Permite uma distribuição uniforme do calor, garantindo uma confecção homogénea das costelas e reduzindo o tempo de preparação, um fator crítico em cozinhas de alta pressão. A sua utilização simplifica também o processo de limpeza e a gestão de espaço, contribuindo para a eficiência operacional.

Perguntas Frequentes

É compatível com qualquer forno profissional?	
Sim, esta grelha tem o formato standard 1/1 GN (325×530 mm), o que garante compatibilidade com a maioria dos fornos profissionais que utilizam este sistema de medidas.	?
Quantas costelas cabem nesta grelha?	?

A capacidade de costelas depende do tamanho e do formato das mesmas, bem como da forma como são dispostas. A grelha permite otimizar o espaço para maximizar a quantidade.

Pode ser usada em fornos de convecção e combinados?

Sim, foi desenhada especificamente para ser utilizada em fornos de convecção e combinados, onde a circulação de ar quente é essencial para uma confeitura uniforme.

Que tipo de material é a grelha?

A informação sobre o material específico não está disponível, mas trata-se de um acessório concebido para uso profissional em cozinhas, garantindo durabilidade e resistência às temperaturas de confeitura.

Facilita a limpeza após o uso?

Sim, ao permitir uma confeitura mais organizada e uniforme, a grelha contribui para a redução de sujidade direta no forno, facilitando os processos de limpeza e manutenção.