

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 Aço Inoxidável GN 1/1 (325x530 mm) para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RT6010.1101	Modelo:	Grelha em aço inoxidável 1/1 GN (325x530 mm)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Grelha em aço inoxidável 1/1 GN (325x530 mm)
Material	Inox

Descricao Resumida

Grelha robusta em aço inoxidável, formato GN 1/1 (325x530 mm), ideal para fornos profissionais. Permite grelhar, assar e apoiar alimentos com higiene e eficiência.

Descricao Completa

A grelha em aço inoxidável 1/1 GN (325×530 mm) é um acessório essencial para operações de cozinha profissional que exigem versatilidade e durabilidade. Ideal para grelhar, assar ou simplesmente apoiar alimentos em fornos de convecção ou combinados, esta grelha garante uma distribuição uniforme do calor e facilita a gestão de diferentes etapas de confeitão durante o serviço contínuo.

Grelha Inox 1/1 GN — Características Técnicas

Dimensões	325 × 530 mm
Formato	1/1 GN
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade	Forno iHexagon e outros fornos compatíveis com formato 1/1 GN

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de cozinha em restaurantes de média dimensão ou gestores de pastelarias que necessitem de otimizar o espaço e a eficiência no forno. Esta grelha permite a confeitão paralela de diferentes pratos, seja para o serviço de almoço num café ou para a preparação de assados num restaurante tradicional português, garantindo conformidade com as normas HACCP através de uma limpeza e manuseamento simplificados.

Versatilidade em Aço Inoxidável — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável de alta qualidade confere a esta grelha resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essenciais para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais. O formato 1/1 GN assegura compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos de confeitão, permitindo uma integração perfeita no fluxo de trabalho de qualquer estabelecimento, desde snack-

bares a unidades de catering.

Perguntas Frequentes

Qual a principal função desta grelha em aço inoxidável 1/1 GN?

A sua principal função é permitir grelhar, assar ou apoiar alimentos dentro de fornos compatíveis com o formato 1/1 GN, otimizando o uso do espaço e a circulação de ar quente.

Este acessório é compatível com que tipo de fornos?

É compatível com fornos que aceitem o padrão de medida 1/1 Gastronorm (325×530 mm), incluindo o modelo iHexagon.

Que vantagens oferece o material em aço inoxidável?

O aço inoxidável garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e uma limpeza fácil e rápida, facilitando a manutenção dos padrões de higiene alimentar.

Posso usar esta grelha para confeccionar vários tipos de alimentos?

Sim, a sua superfície robusta é adequada para grelhar carnes, assar vegetais ou pão, e suportar outros alimentos durante o processo de confeção no forno.

Qual a importância do formato 1/1 GN?

O formato 1/1 GN (Gastronorm) é um padrão internacional que assegura a compatibilidade e o encaixe perfeito em diversos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados e carrinhos de transporte.