

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 rápido
ao produto

Chapa para Grelhar e Assar GN 1/1 (325x530 mm) com Bordo

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.71.617	Modelo:	Chapa para grelhar e assar 1/1 GN
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Chapa para grelhar e assar 1/1 GN

Descricao Resumida

Chapa robusta para grelhar e assar em formato GN 1/1 (325x530 mm), com bordo contínuo para reter líquidos e gorduras. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Ideal para grelhar e assar alimentos com gordura ou líquido, esta chapa de 1/1 GN com bordo contínuo permite resultados perfeitos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade mesmo em produção intensiva, assegurando o mise en place ideal para o serviço.

chapa grelhar assar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	1/1 GN (325×530 mm)
Tipo	Acessório universal

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que necessita de versatilidade no grelhado de hambúrgueres e bifes, ou para o Diretor de F&B de hotel que procura uma solução fiável para assar peixe e vegetais sem perdas. Este acessório 1/1 GN é perfeito para cozinhas profissionais que lidam com alta demanda, otimizando o espaço e o tempo de preparação em serviços de almoço e jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta e o formato GN 1/1 tornam esta chapa para grelhar e assar uma adição indispensável para qualquer cozinha profissional. O seu design com bordo contínuo evita fugas de gordura ou líquidos, simplificando a limpeza e a manutenção das normas HACCP. Sendo um acessório universal, adapta-se a diversos modelos de fornos, oferecendo uma excelente relação custo-benefício para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram maximizar a sua capacidade de confeção.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão desta chapa para grelhar e assar?
Esta chapa tem o formato padrão 1/1 GN, medindo 325×530 mm, ideal para a maioria dos fornos profissionais.
Posso usar esta chapa em qualquer forno profissional?

Sim, esta chapa é um acessório universal e foi concebida para se adaptar a diversos modelos de fornos que utilizam o formato GN 1/1.

É adequada para alimentos que libertam gordura?

Absolutamente. O seu design com bordo contínuo na parte de trás é especificamente pensado para conter alimentos que libertam gordura ou líquidos durante a confeção, mantendo a limpeza do forno.

Que tipo de alimentos posso preparar nesta chapa?

Pode grelhar e assar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes vermelhas, aves, peixe, vegetais e até mesmo pizzas ou pães que beneficiam de uma base quente e uniforme.

Qual a garantia de qualidade deste acessório?

Embora não seja um equipamento elétrico, a sua conceção robusta e a conformidade com os padrões de qualidade para acessórios de cozinhas profissionais asseguram um desempenho fiável e duradouro.