

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

Grelha para Forno 1/2 GN (325x265 mm) com Padrão Cruz/Listras

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.73.802	Modelo:	Grelha cruz/listras 1/2 GN
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Grelha cruz/listras 1/2 GN

Descricao Resumida

Grelha para forno 1/2 GN (325x265 mm) que permite criar marcas de grelhado em cruz ou listras, ideal para uma apresentação profissional de carnes, peixes e legumes.

Descricao Completa

Confira marcas de grelhado perfeitas nos seus pratos com esta grelha TriLax em formato 1/2 GN. Ideal para obter um acabamento profissional em carnes, peixes e vegetais, esta grelha assegura uma distribuição uniforme do calor.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	1/2 GN (325×265 mm)
Tipo	Acessório universal para forno
Padrão	Cruz / Listras

Aplicações Profissionais

A grelha TriLax é uma solução versátil para qualquer cozinha profissional. Para o chef de um restaurante de tapas que pretende elevar a apresentação dos petiscos grelhados, ou para o proprietário de uma hamburgueria que busca a marca de grelhado perfeita em cada pão e carne, esta grelha assegura resultados consistentes e apelativos, otimizando o serviço em períodos de grande movimento.

Marcas de Grelhado — Principais Vantagens

O design em cruz ou listras desta grelha assegura a criação de marcas de grelhado distintas e atrativas nos alimentos, elevando a apresentação visual dos pratos. Sendo um acessório universal compatível com o formato 1/2 GN, adapta-se facilmente a diversos modelos de fornos profissionais, garantindo versatilidade e praticidade na sua cozinha sem necessidade de investimento em equipamento específico.

Perguntas Frequentes

Esta grelha é compatível com que tipos de forno?	
Esta grelha é um acessório universal no formato 1/2 GN, o que significa que é compatível com a maioria dos fornos profissionais que aceitam esta norma gastronorm.	?
Que tipo de marcas de grelhado esta grelha produz?	?

A grelha oferece duas opções de padrão: uma com linhas retas e outra com um padrão cruzado, ambas concebidas para deixar marcas de grelhado visíveis e apetitosas nos alimentos.

Qual a dimensão desta grelha?

A grelha tem as dimensões padrão de 1/2 GN, que correspondem a 325 mm de largura por 265 mm de profundidade.

É necessário algum tipo de tratamento especial antes do uso?

Recomenda-se a lavagem da grelha antes do primeiro uso. Para um desempenho ótimo e para evitar que os alimentos adiram, pode ser útil untar ligeiramente a grelha antes de cada utilização, dependendo do tipo de alimento.

Como devo limpar esta grelha após o uso?

A grelha pode ser limpa manualmente com água quente, detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Verifique as recomendações do fabricante do forno para saber se é compatível com lavagem na máquina de lavar loiça industrial.