

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

Base de Grelhador para Forno Convector - Acessório de Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19087604	Modelo:	GR-MICRO-1217-HS
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GR-MICRO-1217-HS
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Base de grelhador para fornos convectores, com 343x311x25 mm. Permite grelhar alimentos diretamente no forno, ideal para cozinhas profissionais que buscam versatilidade.

Descricao Completa

Esta base de grelhador é um acessório essencial para otimizar a funcionalidade de fornos convectores, permitindo a preparação de alimentos com marcas de grelha autênticas. Com dimensões de 343x311x25 mm, integra-se perfeitamente em equipamentos de confeitão profissional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Base de Grelhador
Dimensões (L x P x A)	343 x 311 x 25 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, hamburgarias e cozinhas de hotelaria que procuram diversificar a sua oferta com pratos grelhados. Perfeita para dar um acabamento profissional a carnes, peixes e vegetais em fornos convectores, otimizando o espaço e a eficiência na confeitão.

Base de Grelhador — Principais Vantagens

Permite um acabamento grelhado autêntico diretamente no forno convector, aumentando a versatilidade do equipamento. Facilita a preparação de uma variedade de pratos, desde carnes a vegetais, com marcas de grelha uniformes e apelativas, sem necessidade de equipamento adicional.

Esta base de grelhador é compatível com qualquer forno convector?

É projetada para fornos convectores profissionais, sendo crucial verificar as dimensões internas do seu equipamento para assegurar um encaixe adequado (343 x 311 x 25 mm).

De que material é feita a base de grelhador?

Este acessório é fabricado com materiais robustos e resistentes a altas temperaturas, garantindo durabilidade e segurança para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste acessório?

A base de grelhador é fácil de limpar, podendo ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial, dependendo do material específico.

Que tipo de alimentos posso preparar com esta base de grelhador?

É ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes (bifes, hambúrgueres), peixes, mariscos, vegetais (curgetes, pimentos) e até sanduíches, conferindo-lhes as características marcas de grelha.

A utilização desta base de grelhador melhora a eficiência da cozinha?

Sim, ao integrar a função de grelhar no seu forno convector, otimiza o uso do espaço e reduz a necessidade de equipamentos adicionais, agilizando os processos de confeção e diversificando a ementa.