

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



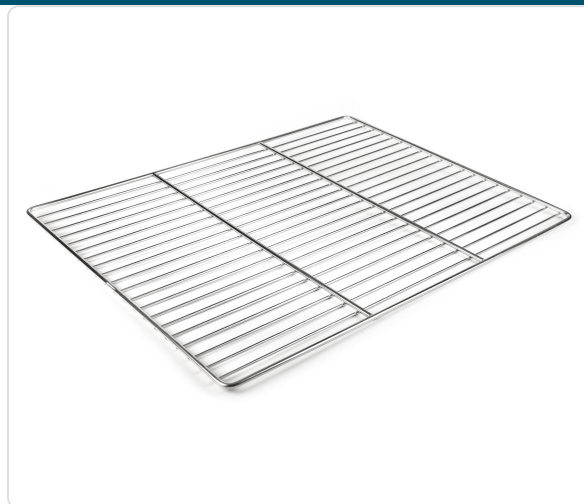
Hotelequip.pt

Grelha de Forno Inox 60x40 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA68741	Modelo:	LA68741
Marca:	LACOR	EAN:	8414271687419

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68741
EAN	8414271687419
Material	Inox

Descricao Resumida

Grelha de forno em aço inoxidável 18/10, com 60x40 cm, ideal para assar, gratinar e arrefecer em cozinhas profissionais. Robusta e fácil de limpar.

Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha profissional com esta grelha em inox 18/10, ideal para o uso intensivo em fornos. Com as suas dimensões de 60x40 cm e apenas 7 mm de altura, adapta-se perfeitamente a diversos modelos de forno, garantindo uma distribuição uniforme do calor durante a confeção de alimentos e otimizando a produção em momentos de maior movimento.

grelha forno inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	0,8 cm
Peso	890 g
Material	Inox 18/10

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias que necessitam de assar bolos e pão de forma consistente, ou para restaurantes com menus que incluem pratos gratinados no forno. Para o proprietário de um snack-bar que prepara pizzas ou folhados em grande volume, esta grelha assegura uma distribuição de calor homogénea, crucial para a qualidade final do produto e para cumprir prazos de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em inox 18/10 garante elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene alimentar HACCP. Ao contrário de grelhas de materiais inferiores,

esta assegura uma durabilidade superior e um desempenho consistente, mesmo após múltiplos ciclos de alta temperatura no forno, mantendo a integridade estrutural.

Perguntas Frequentes

Esta grelha é adequada para fornos de convecção?

Sim, a sua construção em inox e as dimensões padrão permitem a sua utilização em fornos de convecção, facilitando a circulação de ar quente e garantindo uma confeção uniforme.

Qual a capacidade de carga desta grelha?

A grelha foi concebida para suportar cargas típicas de produção em cozinhas profissionais, como tabuleiros de pastelaria ou assadeiras com alimentos, garantindo estabilidade e segurança.

É fácil de limpar após o uso?

Sim, o acabamento liso do inox 18/10 facilita a limpeza manual com água e detergente neutro, ou em máquinas de lavar loiça industrial, assegurando a higiene necessária para o manuseamento de alimentos.

Qual a diferença entre esta grelha e uma grelha comum?

A principal diferença reside no material (inox 18/10 de alta qualidade), que confere maior durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial para cumprir normas HACCP, em comparação com grelhas de materiais menos nobres.

Este produto é compatível com qual tipo de forno?

É compatível com a maioria dos fornos profissionais de cozinha, incluindo fornos de convecção, combinados ou de pizza, desde que as suas dimensões interiores permitam acomodar uma grelha de 60x40 cm.