

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: 18/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

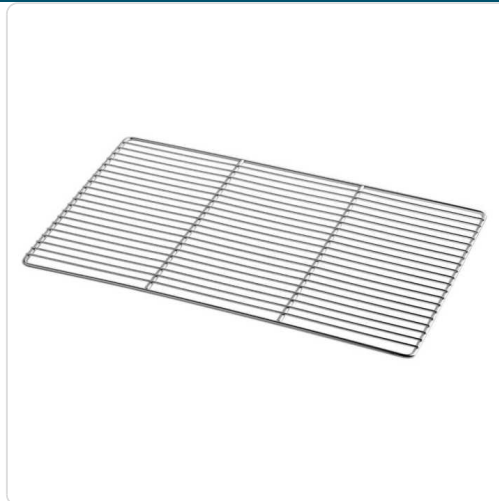


Grelha Gastronorm 2/1 Aço Inoxidável (530x650mm)

Informacoes do Produto

SKU:	SM9770700	Modelo:	9770700
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9770700

Descricao Resumida

Grelha gastronorm 2/1 profissional em aço inoxidável 18/10, com 530x650mm, para otimizar a organização e circulação em cozinhas HORECA. Durável e higiénica.

Descricao Completa

Grelha Gastronorm 2/1 — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o desempenho em ambientes profissionais, esta grelha gastronorm 2/1 oferece a robustez e versatilidade indispensáveis para a hotelaria, restauração e cozinhas industriais. A sua construção em aço inoxidável 18/10 garante uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional, mesmo sob uso intensivo.

Perfeita para suportar diversos tipos de alimentos e utensílios, esta grelha (ou prateleira gastronorm, como também é conhecida) facilita a organização e otimiza a circulação do ar em fornos combinados, frigoríficos, congeladores e bancadas de preparação. A limpeza e manutenção são simplificadas, graças à superfície lisa e higiénica do aço inoxidável.

Aplicações

Esta grelha gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. Pode ser utilizada para assar, grelhar, arrefecer, drenar e armazenar alimentos em fornos, câmaras frigoríficas e carros de transporte. É uma solução versátil para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e qualquer estabelecimento que necessite de máxima eficiência e higiene no manuseamento de alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	2/1
Dimensões (Largura x Profundidade)	530 x 650 mm