

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Grelha Gastronorm 2/3 em Aço Inoxidável 354x325 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9772700	<b>Modelo:</b>	9772700
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9772700

### Descricao Resumida

Grelha Gastronorm 2/3 em aço inoxidável 18/10 (354x325 mm). Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Durabilidade e higiene garantidas.

## Descricao Completa

### Grelha Gastronorm 2/3 — Principais Vantagens

Eleve a eficiência da sua cozinha profissional com a nossa grelha Gastronorm 2/3 (também conhecida como "rústica"), uma solução robusta e versátil concebida para as exigências do setor Horeca. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta grelha garante durabilidade excepcional e uma resistência superior à corrosão, tornando-a ideal para utilização intensiva em ambientes de restauração.

O design otimizado permite uma circulação de ar eficiente, promovendo uma cozedura uniforme e rápida dos alimentos. A sua construção higiénica facilita a limpeza e manutenção, essencial para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar e manter a qualidade dos seus pratos.

Com dimensões standard Gastronorm 2/3 (354x325 mm), esta grelha é perfeitamente compatível com a maioria dos fornos combinados, tabuleiros e contentores GN, proporcionando flexibilidade no dia a dia da sua cozinha. É um investimento inteligente que melhora os processos de preparação e cozedura.

### Aplicações

Esta grelha Gastronorm é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. É perfeita para assar, grelhar, arrefecer ou drenar alimentos, permitindo uma manipulação prática e eficiente. Ideal para usar em fornos, câmaras de refrigeração e banhos-maria.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	2/3
Largura	354 mm
Profundidade	325 mm