

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 Cromada GN 2/3 Profissional - 325x354 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.334	Modelo:	GRELHA CROMADA 2/3
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	GRELHA CROMADA 2/3

Descricao Resumida

Grelha cromada GN 2/3 profissional, ideal para pastelaria e padaria. Dimensões de 325x354 mm, robusta e fácil de limpar. Essencial para otimizar cozinhas.

Grelha Cromada GN 2/3 – Principais Vantagens para Cozinhas Profissionais

A grelha cromada GN 2/3 é um acessório indispensável em qualquer cozinha profissional, garantindo versatilidade e durabilidade. Projetada para resistir ao uso intensivo diário, esta grelha é ideal para assar, grelhar, arrefecer e apoiar uma vasta gama de alimentos, desde pães e bolos a carnes e vegetais. A sua elevada resistência à corrosão assegura uma vida útil prolongada, tornando-a um investimento inteligente para estabelecimentos HORECA.

Com dimensões standard de 325x354 mm, otimizadas para tabuleiros e fornos gastronorm de tamanho 2/3, esta grelha adapta-se perfeitamente às configurações da sua cozinha. A superfície cromada não só facilita a limpeza, como também proporciona uma distribuição uniforme do calor, contribuindo para resultados culinários de excelência e consistência. A sua robustez é um fator chave para manter a eficiência nas operações de cozinha.

Aplicações

Esta grelha é perfeita para restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram otimizar o uso do espaço e a eficiência no processo de cozedura. Pode ser utilizada em fornos combinados, fornos de convecção e estantes de arrefecimento, sendo um elemento essencial para a preparação e manuseamento de alimentos em grandes quantidades, contribuindo para uma operação fluída e higiénica. A sua compatibilidade gastronorm facilita a integração em fluxos de trabalho existentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade)	325x354 mm
Tipo Gastronorm	GN 2/3
Material	Cromado