

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelha Cromada GN 2/3 para Equipamentos Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.334	Modelo:	2050.334
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2050.334

Descricao Resumida

Grelha cromada robusta GN 2/3 (325x354mm) para uso profissional em cozinhas, pastelarias e restauração, garantindo durabilidade e higiene.

Grelha Cromada – Principais Vantagens

Esta grelha cromada GN 2/3 é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Concebida para otimizar o espaço e a eficiência dos seus equipamentos, o seu acabamento de alta qualidade garante durabilidade e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes de uso intensivo. Um excelente complemento para manter a organização na sua área de confeção ou armazenamento, facilitando a circulação de ar e o escoamento de líquidos.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta grade em cromo torna-a indispensável em diversos setores como restaurantes, hotéis, cantinas e pastelarias. É ideal para utilização em fornos, frigoríficos, estufas de aquecimento ou até mesmo para a apresentação de produtos em buffets, garantindo que os alimentos se mantêm arejados e com uma temperatura estável. A sua conformidade com a norma Gastronorm (GN) permite uma integração perfeita com outros equipamentos e recipientes padronizados da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo de Grelha	Cromada
Dimensões (mm)	325x354
Padrão	GN 2/3

Perguntas Frequentes

P: Qual é a durabilidade esperada desta grelha cromada?

R: Com um robusto revestimento cromado, esta grelha foi concebida para resistir ao uso contínuo em ambientes exigentes, garantindo uma longa vida útil se forem seguidas as diretrizes de limpeza e manutenção.

P: Pode esta grelha ser utilizada em fornos de alta temperatura?

R: Sim, a grelha cromada foi fabricada para suportar as temperaturas habituais em fornos profissionais, sendo adequada para diversas preparações culinárias.

P: É fácil limpar e manter este tipo de grelha?

R: A superfície cromada facilita a limpeza, podendo ser lavada com detergentes suaves e água, garantindo a higiene necessária para o contacto com alimentos.

P: Esta grelha é compatível com todos os equipamentos Gastronorm 2/3?

R: Sim, a sua designação GN 2/3 assegura uma compatibilidade total com os recipientes e estruturas standard Gastronorm, otimizando o seu espaço na cozinha.

P: Que tipo de produtos posso colocar sobre esta grelha?

R: Esta grilagem é versátil e pode ser usada para arrefecer produtos de pastelaria, secar ingredientes, ou como suporte em expositores refrigerados e aquecidos, mantendo a ventilação adequada.