

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 16/05/2026

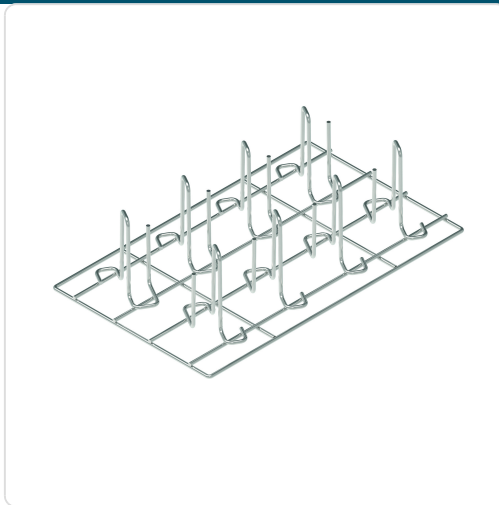
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado  
na imagem.

## Grelha Inox GN 1/1 para Assar Vertical de Frango (8 Unidades)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.732	<b>Modelo:</b>	GRELHA INOX AISI 304 1/1GN ASSAR VERTICAL 8 FRANGO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	GRELHA INOX AISI 304 1/1GN ASSAR VERTICAL 8 FRANGO

### Descricao Resumida

Grelha vertical em aço inoxidável AISI 304 no formato GN 1/1, ideal para assar até 8 frangos de forma uniforme em fornos profissionais de hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Grelha Assar Frango Vertical GN 1/1 — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o processo de assar aves, esta grelha vertical em aço inoxidável é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e qualidade. Permite uma cozedura uniforme, promovendo frangos mais suculentos e com uma pele estaladiça, características altamente valorizadas na restauração profissional.

A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis para o ritmo acelerado de cozinhas industriais e para o cumprimento das rigorosas normas de higiene alimentar. A comodidade de manuseamento e a facilidade de limpeza contribuem para uma operação mais fluida e rentável, elevando o padrão de serviço do seu negócio.

### Aplicações

Este acessório é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, desde restaurantes, hotéis e churrascarias a refeitórios industriais e empresas de catering. É ideal para unidades com elevado volume de produção de frango assado, onde a qualidade e a padronização são cruciais.

A sua compatibilidade com fornos gastronorm 1/1 facilita a integração em cozinhas profissionais já equipadas, maximizando o aproveitamento do espaço e a eficiência dos equipamentos existentes. Perfeita para preparar frango no espeto de forma vertical, garante uma apresentação apelativa e profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Capacidade	8 frangos (empilháveis)
Formato	GN 1/1

Característica	Detalhe
Utilização	Assar Vertical