

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelha em Aço Inoxidável 60x40 cm para Padaria e Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.930	Modelo:	GRELHA AÇO INOX 60x40
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	GRELHA AÇO INOX 60x40

Descricao Resumida

Grelha profissional em aço inoxidável 60x40 cm, ideal para arrefecimento e cozedura em padarias, pastelarias e cozinhas industriais. Durável e fácil de limpar.

Grelha Aço Inoxidável 60x40 — Grelha em Aço Inoxidável 60x40 cm — Principais Vantagens

Desenvolvida para a exigência dos ambientes profissionais, esta grelha em aço inoxidável oferece durabilidade e resistência excepcionais. É a solução ideal para cozinhas industriais, padarias e pastelarias que procuram equipamentos robustos e de fácil higienização, garantindo um desempenho consistente no dia-a-dia.

A sua construção em aço inoxidável assegura uma longa vida útil, mesmo sob condições de utilização intensiva e exposição a altas temperaturas. Este material é reconhecido pelas suas propriedades anticorrosivas e pela facilidade de limpeza, crucial para manter os rigorosos padrões de higiene exigidos no setor HORECA.

O design otimizado desta grelha permite uma circulação de ar eficiente, ideal para o arrefecimento uniforme de produtos de panificação e pastelaria, bem como para cozedura em fornos. Contribui para a otimização dos processos produtivos e para a qualidade final dos alimentos. É um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que preza pela eficiência e pela segurança alimentar.

Aplicações

Esta grelha é perfeita para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos como padarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cozinhas de catering. É ideal para o arrefecimento de pão, bolos e doces, proporcionando que os produtos mantenham a sua textura e frescura. Também pode ser utilizada para escorrer alimentos após fritura ou para assar em fornos, suportando temperaturas elevadas sem deformação.

A sua dimensão de 60x40 cm torna-a compatível com os tabuleiros e fornos mais comuns na indústria, facilitando a integração em fluxos de trabalho existentes. É uma peça indispensável para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais de médio e grande volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (C x L)	600 x 400 mm
Compatibilidade	Tabuleiros e fornos standard de padaria/pastelaria