

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



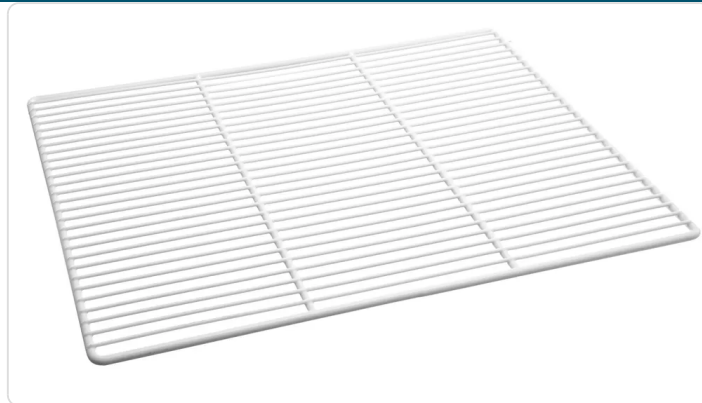
Hotelequip.pt

Prateleira GN 2/1 para Frigoríficos e Congeladores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE936191	Modelo:	HE936191
Marca:	Arktic	EAN:	8711369936191

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	HE936191
EAN	8711369936191

Descricao Resumida

Prateleira robusta GN 2/1 (529x650x10 mm) para frigoríficos e congeladores. Otimiza o espaço e a circulação de ar em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Maximize a capacidade de armazenamento e a organização no seu ambiente de frio profissional com a prateleira GN 2/1. Concebida para frigoríficos e congeladores de grande volume, esta grelha robusta otimiza o espaço interno, permitindo uma disposição eficiente de tabuleiros e recipientes Gastronorm. Garante uma circulação de ar ideal, contribuindo para a manutenção uniforme da temperatura e para a frescura dos alimentos, essencial em qualquer cozinha de restauração ou hotelaria.

Prateleira GN 2/1 — Características Técnicas

Dimensões (L×P×A)	529 × 650 × 10 mm
Peso Líquido	2,29 kg
Peso Bruto	2,29 kg

Aplicações Profissionais

Esta versátil prateleira é indispensável em qualquer cozinha industrial, restaurante, hotel ou serviço de catering que utilize equipamentos de frio Gastronorm. É perfeita para chefs executivos que necessitam de otimizar a mise en place, garantindo o acesso rápido a ingredientes pré-preparados em tabuleiros GN 2/1. Ideal para diretores de F&B que procuram soluções duradouras para a gestão de stock e conformidade com as normas HACCP, facilitando a rotação de produtos e a manutenção da higiene no armazenamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao escolher esta prateleira, investe na eficiência operacional e na durabilidade. A sua construção robusta garante que suporta o uso intensivo diário, resistindo a ambientes de frio e humidade. A compatibilidade com o padrão GN 2/1 assegura uma integração perfeita com o seu equipamento existente, eliminando desperdícios de espaço e potenciando a flexibilidade na organização interna dos seus frigoríficos e congeladores. Aumente a produtividade da sua equipa e prolongue a vida útil

dos seus produtos com um sistema de organização fiável.

Perguntas Frequentes

Qual o material da prateleira e a sua durabilidade??

A prateleira é concebida para resistir a condições exigentes de refrigeração e congelação. O seu design robusto garante uma longa vida útil, suportando o peso de tabuleiros e recipientes Gastronorm sem deformação, mesmo em uso contínuo em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter??

Sim, a prateleira possui um design que facilita a limpeza, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar. Pode ser removida facilmente para lavagem manual ou em máquina de lavar louça industrial, assegurando a máxima higiene sem esforço.

Esta prateleira é compatível com todos os frigoríficos e congeladores Gastronorm??

Esta prateleira é projetada para ser compatível com equipamentos que aceitam o formato Gastronorm GN 2/1. Contudo, é sempre aconselhável verificar as dimensões internas do seu equipamento de frio para garantir um ajuste perfeito e uma utilização segura e eficiente.

Como esta prateleira melhora a organização da minha cozinha??

A prateleira permite criar níveis adicionais de arrumação dentro dos seus frigoríficos ou congeladores. Isso otimiza o espaço vertical, melhora a visibilidade dos produtos e facilita o controlo de stock, contribuindo para uma cozinha mais organizada e um fluxo de trabalho mais ágil, especialmente durante o serviço de ponta.

Qual a capacidade de carga da prateleira??

Embora a capacidade exata possa variar dependendo do suporte no equipamento de frio, esta prateleira é construída para suportar o peso padrão de recipientes GN 2/1 cheios. A sua estrutura reforçada garante estabilidade e segurança para a armazenagem de uma vasta gama de produtos alimentares.