

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelha Profissional Ferro Fundido GN 1/1 - HENDI 325x530mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE932018 | Modelo: | HE932018 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369932018 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE932018 |
| EAN | 8711369932018 |

Descricao Resumida

Grelha robusta em ferro fundido, formato GN 1/1 (325x530mm), ideal para distribuição uniforme de calor e selagem perfeita em churrasqueiras profissionais.

Descricao Completa

A robustez do ferro fundido garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para um grelhado perfeito e consistente em qualquer serviço de cozinha. Esta superfície de cozedura, no formato gastronorm 1/1, otimiza o espaço e a eficiência na preparação intensiva.

grelha ferro fundido — Aplicações Profissionais

Para o Chef de churrasqueira ou hamburgaria que procura um acabamento superior nos seus grelhados, esta placa é ideal para selar carnes e vegetais com marcas autênticas. O Gestor de F&B em restaurantes com serviço à la carte beneficia da sua capacidade de resposta rápida ao rush, mantendo a qualidade constante.

Grelhador de Ferro Fundido — Principais Vantagens

A elevada inércia térmica do ferro fundido assegura uma retenção de calor excepcional, permitindo recuperar a temperatura rapidamente após a adição de alimentos, crucial para manter a produtividade. A sua compatibilidade com o padrão Gastronorm 1/1 facilita a integração em sistemas de cozinha existentes, otimizando a logística e o armazenamento.

Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|--------------------|---------------|
| Material | Ferro fundido |
| Dimensões (LxP mm) | 325 x 530mm |
| Formato | GN 1/1 |
| Peso Líquido | 4,65 Kg |

Como devo limpar e manter esta grelha de ferro fundido para prolongar a sua vida útil?

A limpeza deve ser feita após cada utilização, com a grelha ainda morna, usando uma espátula para remover resíduos e uma escova de cerdas duras. Para manter a camada antiaderente natural e prevenir a ferrugem, é crucial secar bem e aplicar uma fina camada de óleo vegetal após cada lavagem.

Esta grelha GN 1/1 é compatível com qualquer tipo de churrasqueira profissional?

Embora seja um padrão GN 1/1, que é amplamente utilizado, a compatibilidade exata depende do modelo da sua churrasqueira. É fundamental verificar as dimensões internas do seu equipamento (325x530mm) para garantir um encaixe perfeito e seguro.

Qual a vantagem do ferro fundido em comparação com outros materiais para grelhas?

O ferro fundido destaca-se pela sua capacidade superior de reter e distribuir o calor de forma homogênea, criando uma superfície de cozedura consistente que sela os alimentos rapidamente. Isto resulta em marcas de grelhado mais nítidas e um sabor mais intenso, características difíceis de replicar com outros materiais.

Posso usar esta grelha em fornos ou apenas em churrasqueiras?

Esta grelha foi concebida primariamente para uso em churrasqueiras ou equipamentos de grelhar que suportem o formato GN 1/1. Embora o ferro fundido seja resistente a altas temperaturas, a sua utilização em fornos pode não ser a mais eficiente para o propósito de grelhar, sendo mais indicada para contacto direto com a fonte de calor.

O peso de 4,65 kg afeta a sua portabilidade ou manuseamento no dia a dia?

O peso de 4,65 kg confere estabilidade à grelha durante a utilização e contribui para a sua robustez e capacidade de retenção de calor. Embora não seja um acessório ultraleve, o seu manuseamento é perfeitamente exequível para um profissional de cozinha, garantindo durabilidade e desempenho.