

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE932018	<b>Modelo:</b>	HE932018
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369932018

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE932018
<b>EAN</b>	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.