

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

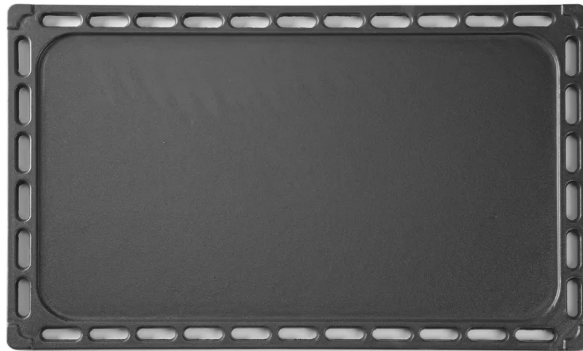


Chapa Grelhar Ferro Fundido GN 1/1 Reversível HENDI

Informacoes do Produto

SKU:	HE932001	Modelo:	HE932001
Marca:	HENDI	EAN:	8711369932001

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE932001
EAN	8711369932001

Descricao Resumida

Chapa de grelhar em ferro fundido HENDI, formato GN 1/1, com superfície reversível (lisa e canelada) para máxima versatilidade na cozinha profissional. Ideal para selar e marcar alimentos.

Descricao Completa

Uma superfície de cocção em ferro fundido, com dupla face, oferece a robustez essencial para o rush do serviço, permitindo alternar entre selar e marcar alimentos com precisão. Este acessório de grelha é indispensável para uma mise en place eficiente e resultados consistentes na cozinha profissional.

Chapa de grelhar ferro fundido — chapa de grelhar profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que procura versatilidade no grelhador, esta chapa permite confeccionar desde hambúrgueres suculentos a vegetais grelhados com a mesma facilidade. O proprietário de restaurante ou churrasqueira beneficia da sua capacidade de adaptação para diferentes tipos de cocção, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha profissional.

Versatilidade na Grelha — Principais Vantagens

A principal distinção desta placa reside na sua superfície reversível, que oferece um lado liso para selar e um lado canelado para criar as marcas perfeitas, ideal para uma apresentação profissional. O material em ferro fundido garante uma distribuição uniforme do calor e uma retenção térmica superior, crucial para a produção intensiva e para manter a temperatura dos alimentos.

Características Técnicas

Tipo	Chapa de Grelhar
Material	Ferro Fundido

Dimensões (LxP mm)	325 x 530
Capacidade	GN 1/1
Peso Líquido	6,71 Kg

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

Após cada utilização, limpe a chapa com água quente e uma escova rígida, evitando sabão para não remover a camada antiaderente natural. Seque-a imediatamente e aplique uma fina camada de óleo vegetal para prevenir a ferrugem e manter a superfície temperada.

Esta chapa GN 1/1 é compatível com a maioria dos grelhadores profissionais?

Sim, o formato GN 1/1 (Gastronorm) é um padrão internacional, o que significa que esta chapa é compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional que aceitam recipientes GN, como fornos combinados, banhos-maria e grelhadores com suportes adequados. Verifique sempre as dimensões internas do seu equipamento.

Quais os principais benefícios de utilizar uma chapa de ferro fundido com dupla face em vez de uma chapa simples?

A principal vantagem é a versatilidade: um lado liso é ideal para selar carnes, ovos ou panquecas, enquanto o lado canelado é perfeito para criar marcas de grelha autênticas em bifês, vegetais ou frango. Isto permite otimizar o espaço e a funcionalidade na sua cozinha, sem necessidade de múltiplos acessórios.

O ferro fundido é realmente mais durável para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o ferro fundido é conhecido pela sua excepcional durabilidade e resistência a altas temperaturas, tornando-o ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. Com a manutenção adequada, esta chapa pode durar décadas, suportando o uso contínuo e a produção intensiva.

?

Como posso otimizar o aquecimento e a distribuição de calor nesta chapa?

O ferro fundido retém e distribui o calor de forma muito eficaz. Para otimizar, pré-aqueça a chapa lentamente em lume médio-baixo antes de aumentar a temperatura. Isto garante uma superfície de cocção uniforme, evitando pontos quentes e frios, e assegura que os alimentos cozinham de forma consistente.