

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



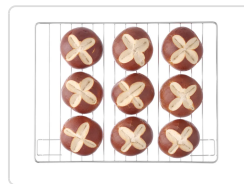
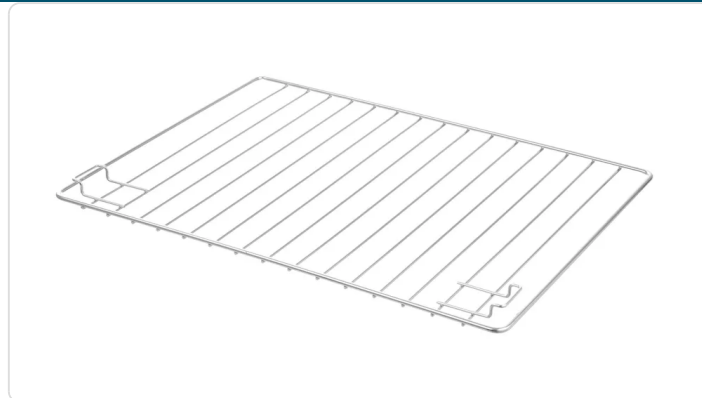
Hotelequip.pt

Grelha de Forno Profissional 433x338mm para Modelos H90 e H90S

Informacoes do Produto

SKU:	HE801970	Modelo:	HE801970
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801970

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801970
EAN	8711369801970

Descricao Resumida

Grelha de forno de 433x338mm, concebida para fornos H90 e H90S. Otimiza a cozedura e a versatilidade, essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta grelha de forno otimiza a circulação de ar para uma cozedura uniforme, sendo um acessório indispensável em qualquer cozinha profissional. Com as suas dimensões precisas de 433x338mm, foi concebida para complementar na perfeição os fornos de referência H90 e H90S, garantindo versatilidade na preparação de diversos pratos.

Grelha para Forno Profissional H90 H90S — grelha de forno — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxP)	433 x 338 mm
Peso Líquido	0,47 Kg
Compatibilidade	Fornos H90 e H90S

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura maximizar a capacidade dos seus fornos H90 e H90S, esta grelha adicional permite diversificar a ementa e gerir a produção contínua com maior eficiência, seja num restaurante de cozinha tradicional, numa pastelaria ou numa cantina de média dimensão. É ideal para a preparação de assados, gratinados ou até para o arrefecimento de produtos, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta grelha garante compatibilidade total e performance fiável, um fator crítico em ambientes de produção intensiva. A sua construção robusta assegura durabilidade e facilidade de limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene e eficiência exigidos nas cozinhas profissionais. A precisão nas dimensões (433x338mm) elimina a necessidade de adaptações, integrando-se sem esforço no seu equipamento existente, permitindo uma utilização imediata e

eficaz.

Perguntas Frequentes

Com que modelos de fornos esta grelha é compatível??

Esta grelha foi especificamente concebida para os fornos H90 e H90S, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade ideal para estes modelos.

Que tipo de preparações culinárias são ideais para esta grelha??

É versátil para uma ampla gama de utilizações, desde assados e gratinados até ao arrefecimento de produtos de pastelaria, ou para suporte durante o processo de desidratação em cozinhas profissionais.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção desta grelha??

A grelha pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene impecável para o uso diário.

Esta grelha contribui para uma melhor circulação de ar no forno??

Sim, o design otimizado da grelha permite uma circulação de ar eficiente dentro do forno, resultando numa cozedura mais uniforme e consistente dos alimentos, crucial para resultados culinários de excelência.

É fácil adicionar e remover esta grelha do forno para otimizar o fluxo de trabalho??

Com as suas dimensões exatas e peso leve de 0,47 Kg, esta grelha é fácil de manusear, permitindo uma rápida inserção e remoção para agilizar a produção e a rotação de tabuleiros durante o serviço.