

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Prateleira Perfurada para Recipientes GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	HE806197	Modelo:	HE806197
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806197

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806197
EAN	8711369806197

Descricao Resumida

Prateleira perfurada robusta para recipientes GN 1/1, ideal para drenagem e circulação de ar. Compatível com fornos, frio e banho-maria. Fácil de limpar e durável.

Descricao Completa

Esta prateleira perfurada foi concebida para otimizar a utilização de recipientes Gastronorm 1/1, permitindo a drenagem de líquidos ou a circulação de ar em diversas aplicações de cozinha profissional.

Prateleira perfurada GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo	Prateleira perfurada para GN
Formato Gastronorm	GN 1/1 (530x325 mm)
Peso Líquido	0,77 kg
Características	Cantos reforçados, tamanho Gastronorm gravado, rebordos lisos
Compatibilidade	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta prateleira perfurada GN 1/1 é um elemento essencial para a otimização de processos em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias e snack-bares que necessitam de drenar alimentos fritos, como batatas ou panados. Em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, facilita o arrefecimento rápido de alimentos ou a manutenção da temperatura em banho-maria. Também é indispensável em serviços de catering, hotéis e pastelarias com confeitaria para a preparação, armazenamento e serviço de alimentos, garantindo uma circulação de ar adequada e uma apresentação higiénica.

Prateleira Perfurada GN 1/1 — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Uso:** Compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a múltiplas fases de preparação e serviço.
- **Durabilidade Reforçada:** Os cantos reforçados conferem uma resistência superior ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.

- **Higiene Otimizada:** Os rebordos lisos facilitam a limpeza, garantindo a conformidade com as normas de higiene alimentar.
- **Identificação Prática:** O tamanho Gastronorm gravado permite uma rápida e eficiente organização na cozinha.
- **Otimização de Processos:** A perfuração permite a drenagem eficaz de líquidos e a circulação de ar, ideal para arrefecimento, descongelação ou manutenção de alimentos.