

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

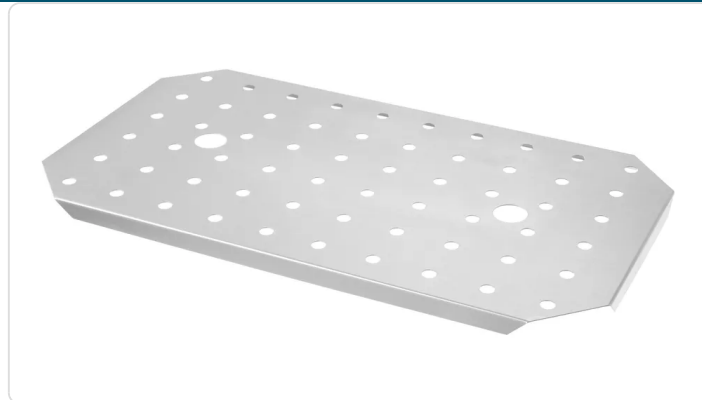


## Prateleira Perfurada GN 2/3 Inox para Cozinhas Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE806296	<b>Modelo:</b>	HE806296
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369806296

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE806296
<b>EAN</b>	8711369806296

### Descricao Resumida

Prateleira perfurada em aço inoxidável para recipientes GN 2/3. Ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria, garantindo higiene e drenagem eficaz de líquidos.

## Descricao Completa

Concebida para otimizar a gestão de alimentos em cozinhas profissionais, a prateleira perfurada GN 2/3 em aço inoxidável é um componente essencial para a sua eficiência operacional. Permite uma drenagem superior e evita a acumulação de líquidos sob os alimentos armazenados, crucial para manter a frescura e a higiene. A sua robustez e versatilidade fazem dela a escolha ideal para chefes executivos e gestores de F&B que procuram soluções duradouras e compatíveis com diversos equipamentos.

### prateleira GN 2/3 inox — Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Prateleira Perfurada para Recipientes GN
<b>Formato Gastronorm</b>	GN 2/3
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	295 x 265 x 14 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,376 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,376 kg
<b>Compatibilidade</b>	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, chafing dishes
<b>Limpeza</b>	Adequado para máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Este acessório versátil é indispensável para qualquer cozinha de hotelaria ou restaurante que utilize o sistema Gastronorm. A sua estrutura permite a circulação de ar em frigoríficos, garantindo a conservação ideal dos alimentos. Em fornos de convecção, facilita uma confeção uniforme e, em

banhos-maria ou chafing dishes, assegura que os alimentos permaneçam sem acumulação de líquidos indesejados, otimizando a apresentação e a segurança alimentar durante o serviço.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A principal vantagem desta grelha perfurada reside na sua capacidade de melhorar significativamente a higiene e a qualidade da conservação e confeção de alimentos. Ao contrário de superfícies lisas, os suportes especiais garantem que os líquidos se escoam, evitando o contato prolongado dos alimentos com humidade e minimizando o risco de contaminação cruzada. Fabricada em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de alta exigência como as cozinhas comerciais.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Para que serve uma prateleira perfurada GN 2/3??**

*Uma prateleira perfurada GN 2/3 é ideal para drenar líquidos de alimentos, permitir a circulação de ar durante a refrigeração e garantir uma confeção mais uniforme em fornos de convecção. É perfeita para manter a qualidade e apresentação dos seus pratos.*

### **Quais as dimensões do formato GN 2/3??**

*O formato Gastronorm (GN) 2/3 tem dimensões padrão de 354 x 325 mm, sendo esta prateleira especificamente de 295 x 265 x 14 mm para encaixar em recipientes deste tamanho. É crucial verificar a compatibilidade com os seus equipamentos existentes para um ajuste perfeito.*

### **É seguro utilizar esta prateleira em fornos de convecção??**

*Sim, esta prateleira perfurada é concebida para suportar as altas temperaturas de fornos de convecção, permitindo uma circulação de calor eficaz. O seu material em aço inoxidável garante durabilidade e segurança alimentar mesmo em condições extremas de confeção.*

### **Como devo realizar a manutenção e limpeza desta prateleira??**

*A limpeza desta prateleira é extremamente simples, pois é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros para preservar o brilho do aço inoxidável e evitar a acumulação de resíduos alimentares.*

### **Esta prateleira é compatível com quais equipamentos de cozinha??**

*A prateleira GN 2/3 é projetada para ser compatível com uma vasta gama de equipamentos padrão GN, incluindo fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e chafing dishes. A sua versatilidade otimiza o fluxo de trabalho em diversas etapas de preparação e serviço.*