

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

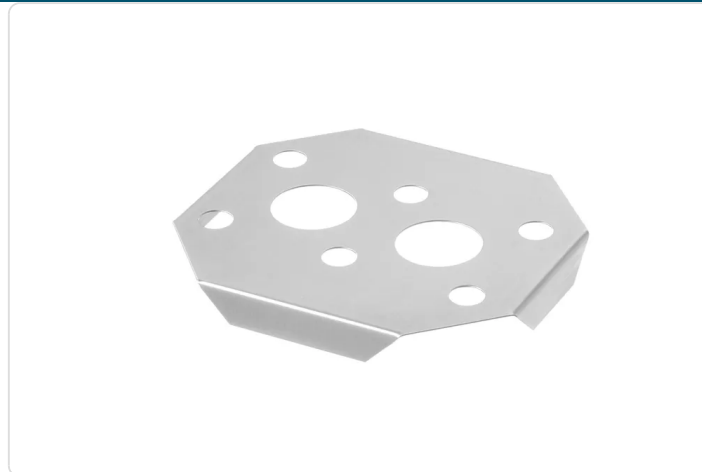


Prateleira Perfurada para Recipientes Gastronorm GN 1/6

Informacoes do Produto

SKU:	HE806692	Modelo:	HE806692
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806692

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806692
EAN	8711369806692

Descricao Resumida

Prateleira perfurada em aço inoxidável para recipientes GN 1/6, ideal para drenagem e organização. Resistente, com cantos reforçados e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta prateleira perfurada em aço inoxidável foi concebida para encaixar em recipientes Gastronorm GN 1/6, facilitando a drenagem e a organização de alimentos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Prateleira perfurada
Formato	Para recipientes Gastronorm GN 1/6
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	0,07 kg
Características	Cantos reforçados, tamanho Gastronorm gravado, rebordos lisos
Compatibilidade de Uso	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta prateleira é um acessório indispensável em diversas cozinhas profissionais e áreas de serviço. É ideal para utilização em cantinas, restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confecção, e serviços de catering, onde a organização e a higiene são cruciais. Perfeita para buffets, permite a drenagem de líquidos em banho-maria ou a separação de alimentos em câmaras frigoríficas, otimizando o espaço e a conservação.

Prateleira Perfurada GN 1/6 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável com cantos reforçados para uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Higiene Otimizada:** Rebordos lisos e material resistente facilitam a limpeza e garantem a segurança alimentar.

- **Versatilidade Térmica:** Adequada para uso em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria e réchauds.
- **Drenagem Eficaz:** A perfuração permite a correta escorrência de líquidos, ideal para descongelar ou manter alimentos.
- **Identificação Clara:** O tamanho Gastronorm gravado facilita a organização e o manuseamento no dia a dia.

Esta prateleira é compatível com outros tamanhos de recipientes Gastronorm?

Não, esta prateleira foi especificamente desenhada para encaixar em recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/6 (176x162 mm).

Qual o material de fabrico desta prateleira?

A prateleira é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o uso profissional.

Quais as principais vantagens da perfuração na prateleira?

A perfuração permite a drenagem eficiente de líquidos, ideal para descongelar alimentos, escorrer produtos lavados ou manter alimentos quentes sem acumulação de condensação em banho-maria.

Posso utilizar esta prateleira em ambientes de alta temperatura, como fornos?

Sim, a prateleira é adequada para uso em fornos de convecção, sistemas de banho-maria e réchauds, além de câmaras frigoríficas, suportando uma vasta gama de temperaturas.

Como devo proceder à limpeza e manutenção da prateleira?

Graças aos seus rebordos lisos e material em aço inoxidável, a prateleira é muito fácil de limpar. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, utilizando detergentes neutros.