

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



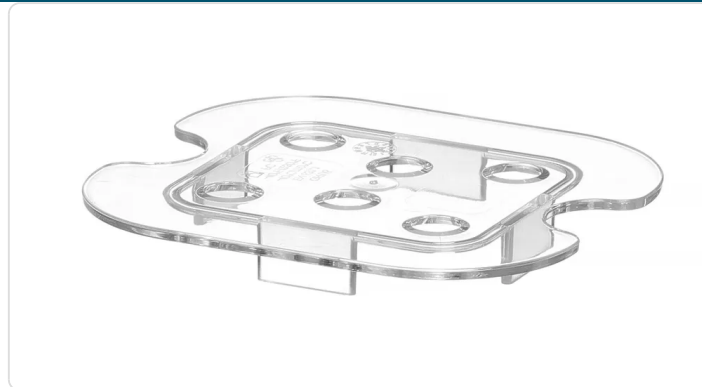
Hotelequip.pt

Prateleira Perfurada GN 1/6 Policarbonato Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE868577	Modelo:	HE868577
Marca:	HENDI	EAN:	8711369868577

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE868577
EAN	8711369868577

Descricao Resumida

Prateleira perfurada GN 1/6 em policarbonato. Ideal para cozinhas profissionais, previne acumulação de líquidos e suporta altas temperaturas até 110°C. Fácil de limpar.

Descricao Completa

A **prateleira perfurada GN 1/6** em policarbonato oferece uma solução higiênica e eficiente para a gestão de líquidos em cozinhas profissionais. Concebida para evitar a acumulação de humidade sob os alimentos, esta grelha melhora a conservação e a apresentação, garantindo frescura prolongada. O seu material translúcido permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a organização e o serviço.

Prateleira perfurada GN 1/6 — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	117 x 106 x 15 mm
Formato Gastronorm	GN 1/6
Peso Líquido	0,035 kg
Peso Bruto	0,035 kg
Material	Policarbonato (PC)
Resistência Térmica	Até 110°C (micro-ondas, banhos-maria, chafing dishes)
Lavagem	Compatível com máquina de lavar loiça
Cor	Transparente
Origem	IT

Aplicações Profissionais

Esta placa perfurada é indispensável para qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar a preparação e o serviço de alimentos. É ideal para buffets, serviço de catering, restaurantes

com self-service e cozinhas de hotelaria que necessitam de manter os alimentos frescos e apresentáveis, evitando que fiquem encharcados em líquidos. A sua robustez e resistência a altas temperaturas permitem a utilização em diversos equipamentos de aquecimento, desde micro-ondas a banhos-maria, sem comprometer a integridade ou a segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta grelha perfurada transcende a simples funcionalidade; ela representa um investimento na qualidade e eficiência da sua operação. A sua capacidade de drenar líquidos não só preserva o sabor e a textura dos pratos, como também cumpre as normas de higiene alimentar. A durabilidade do policarbonato assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso intenso, enquanto a compatibilidade com a máquina de lavar loiça simplifica os processos de limpeza, permitindo que a sua equipa se concentre no que realmente importa: servir excelência aos seus clientes.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de usar uma prateleira perfurada em recipientes GN??

A principal vantagem é a prevenção da acumulação de líquidos sob os alimentos armazenados. Isto ajuda a manter a frescura, a textura e a higiene dos pratos, prolongando a sua qualidade e apetência.

Pode esta prateleira ser utilizada em ambientes com altas temperaturas??

Sim, a prateleira é fabricada em policarbonato, o que a torna adequada para uso em micro-ondas, banhos-maria e chafing dishes que aquecem até 110°C, garantindo versatilidade na cozinha.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta prateleira??

A limpeza é extremamente simples e eficiente, uma vez que a prateleira é totalmente compatível com a máquina de lavar loiça. Recomenda-se a lavagem regular para manter a higiene e a transparência do material.

Esta prateleira é padronizada para recipientes GN??

Sim, as dimensões desta prateleira são ajustadas aos recipientes Gastronorm (GN 1/6), garantindo um encaixe perfeito e a máxima eficiência no uso com os seus equipamentos existentes.

Que tipo de alimentos beneficia mais do uso desta prateleira??

Alimentos que tendem a libertar líquidos ou que beneficiam de um escoamento para manter a crocância ou evitar o encharcamento, como frutas, vegetais cozidos, fritos e alguns produtos de confeitaria.