

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

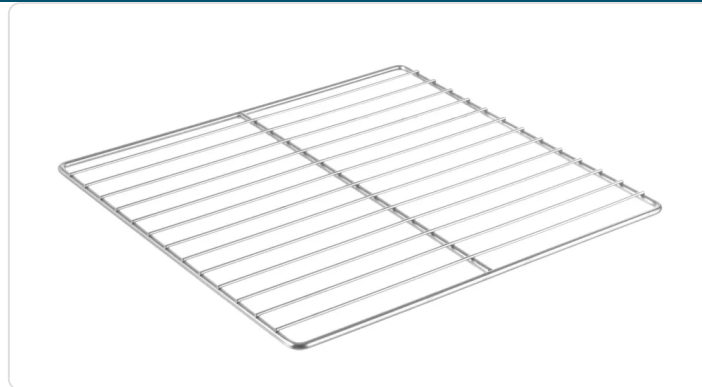


Grelha Gastronorm GN 2/3 – 354x325mm para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE801932	Modelo:	HE801932
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801932

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801932
EAN	8711369801932

Descricao Resumida

Grelha Gastronorm GN 2/3 (354x325mm) para organização eficiente em fornos, buffets e transportes. Otimize o espaço e a confeitação na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

A grelha Gastronorm de formato GN 2/3, com 354x325mm, é um componente indispensável para a organização e otimização do espaço em qualquer cozinha profissional. Este acessório robusto permite um manuseamento eficiente de alimentos, desde a confeitação no forno até à apresentação em buffets, garantindo versatilidade no serviço diário e na gestão de stock.

Grelha Gastronorm GN 2/3 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 2/3
Dimensões (LxP)	354 x 325 mm
Peso Líquido	0,56 kg

Aplicações Profissionais

Esta grelha é ideal para o Chef de cozinha que necessita de maximizar a capacidade de fornos de convecção ou combinados, permitindo uma circulação de ar otimizada para assados e gratinados perfeitos. É igualmente indispensável para gestores de pastelarias e snack-bares, que a utilizam no arrefecimento de produtos de pastelaria, ou para organizar buffets e estações de serviço, mantendo a ementa visível e acessível. A sua padronização GN 2/3 assegura uma integração perfeita em sistemas de armazenamento e transporte de alimentos, facilitando a mise en place e o controlo de stock.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de uma grelha Gastronorm certificada com o padrão GN 2/3 é um investimento na eficiência operacional da sua cozinha. A sua construção pensada para a durabilidade e a conformidade com as dimensões standard internacionais asseguram que este acessório se adapta perfeitamente a uma vasta gama de equipamentos, desde fornos a carrinhos de transporte, sem comprometer a integridade dos alimentos. É uma escolha que promove a higiene e a facilidade de limpeza, aspetos cruciais em qualquer ambiente de restauração.

Perguntas Frequentes

Esta grelha é compatível com todos os fornos que aceitam GN 2/3??

Sim, a grelha é concebida segundo o formato padrão Gastronorm GN 2/3 (354x325mm), garantindo compatibilidade universal com fornos, banhos-maria, vitrines e carrinhos de transporte que suportem estas dimensões. A sua padronização assegura uma integração sem problemas no seu equipamento existente.

Qual o material desta grelha e como devo proceder à limpeza??

Embora o material exato não seja especificado, as grelhas profissionais são tipicamente fabricadas em aço inoxidável, um material durável e higiénico. Para a limpeza, recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente, ou a utilização em máquina de lavar loiça profissional, seguida de secagem completa para evitar corrosão e garantir a segurança alimentar.

Posso usar esta grelha para cozinhar diretamente no forno a altas temperaturas??

Sim, uma grelha Gastronorm é projetada para suportar as temperaturas elevadas dos fornos profissionais. É ideal para assar, gratinar ou arrefecer alimentos, permitindo uma circulação de calor uniforme e evitando que os alimentos fiquem em contacto direto com o fundo do tabuleiro, o que é crucial para a qualidade da confeção.

Como posso determinar a quantidade de grelhas GN 2/3 que preciso para o meu negócio??

A quantidade necessária depende da capacidade dos seus equipamentos GN (fornos, carrinhos, banhos-maria) e do volume de produção diário. Considere quantas grelhas cabem em cada equipamento e a sua rotação para diferentes fases de preparação, confeção e arrefecimento, assegurando sempre um stock de reserva para o rush do serviço.

Esta grelha pode ser utilizada para escorrer alimentos após a fritura??

Sim, a estrutura da grelha é perfeita para permitir que o excesso de óleo escorra de alimentos fritos, como batatas ou salgados, mantendo a sua textura estaladiça. Pode ser colocada sobre um tabuleiro GN para recolher o excesso, facilitando a preparação e apresentação.