

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

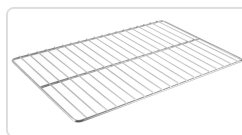
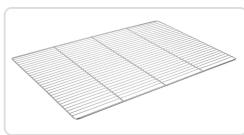
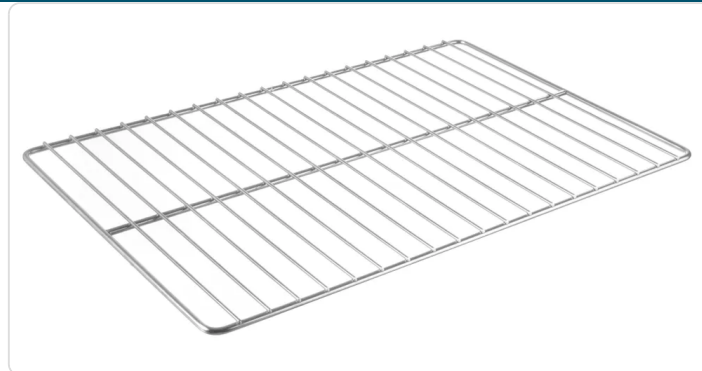


Grelha Universal para Forno 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801994	Modelo:	HE801994
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801994

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801994
EAN	8711369801994

Descricao Resumida

Grelha robusta de 600x400mm para otimizar a confeitura em fornos profissionais. Essencial para assar e arrefecer com eficiência e higiene.

Descricao Completa

Uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, esta grelha de 600x400mm maximiza a versatilidade de utilização em equipamentos de confeitura. Facilita o assar uniforme, o arrefecimento eficiente e a drenagem de alimentos, otimizando a produtividade durante o serviço e a fase de preparação.

Grelha de Forno 600x400mm — Grelha forno 600x400mm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P)	600 x 400 mm
Peso Líquido	1,44 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef que gere um restaurante de cozinha tradicional portuguesa ou um snack-bar movimentado, esta grelha de forno permite uma cozedura mais homogénea de assados ou a drenagem eficaz de fritos. Em pastelarias e padarias, é ideal para arrefecer produtos de confeitura ou suportar tabuleiros no forno, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho durante a preparação e o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A dimensão standard de 600x400mm confere a esta rede metálica uma compatibilidade vasta com a maioria dos fornos e carros de transporte no mercado português. A sua construção robusta garante durabilidade face ao uso intensivo diário, resistindo a altas temperaturas e facilitando a limpeza, crucial para manter as normas HACCP e a eficiência operacional da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta grelha 600x400mm para a minha cozinha??

A principal vantagem reside na sua versatilidade e dimensão padronizada, perfeita para otimizar a capacidade de fornos e carros de transporte. Permite assar, arrefecer ou drenar alimentos de forma eficiente, adaptando-se a diversas necessidades de confeção e preparação diárias.

Como posso garantir a durabilidade e higiene da grelha??

Para manter a grelha em perfeitas condições e cumprir as normas HACCP, é recomendável lavá-la após cada uso. A sua construção simples facilita a limpeza manual com detergente neutro, ou pode ser higienizada em máquina de lavar loiça profissional.

Em que tipo de equipamentos esta grelha pode ser utilizada??

Esta grelha de 600x400mm é compatível com a maioria dos fornos profissionais, sejam de convecção ou estáticos, que aceitem esta dimensão de acessório. Pode também ser utilizada em câmaras de refrigeração para arrefecimento rápido ou em bancadas para preparação.

Esta grelha é adequada para uso intensivo em restaurantes??

Sim, com 1.44 kg de peso, esta grelha foi concebida para suportar o rigor do uso diário em ambientes de restauração e hotelaria. A sua robustez garante um desempenho fiável, mesmo durante os períodos de maior produção, como o "rush" do almoço ou jantar.

Posso usar esta grelha para processos de arrefecimento e drenagem??

Absolutamente. A estrutura da grelha é ideal para permitir a circulação de ar, sendo perfeita para arrefecer produtos de pastelaria ou para drenar excesso de líquidos e gorduras de alimentos acabados de cozinhar, contribuindo para uma melhor apresentação e qualidade final.