

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Grelha em Aço Inoxidável GN 1/1 - 530x325mm

### Informações do Produto

SKU:	UD5200.300	Modelo:	5200.300
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

### Especificações

Marca	UDEX
Modelo	5200.300

### Descrição Resumida

Grelha robusta em aço inoxidável AISI 304, formato GN 1/1 (530x325mm). Essencial para cozinhas profissionais, resistente e fácil de limpar.

### Descrição Completa

Concebida para otimizar a funcionalidade nas cozinhas profissionais, esta grelha em aço inoxidável é um elemento versátil e indispensável. A sua robustez e design adaptam-se perfeitamente às exigências do sector da hotelaria e restauração, garantindo durabilidade e eficiência no quotidiano.

#### Grelha Inox GN 1/1 — Grelhas Inox — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, este acessório oferece uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, características cruciais em ambientes de produção alimentar. A facilidade de

limpeza e a conformidade com as normas GN 1/1 tornam-na ideal para diversas aplicações, desde fornos a banhos-maria.

## Aplicações Profissionais

---

Esta grelha é a solução perfeita para a sua cozinha industrial, padaria ou pastelaria, proporcionando um suporte fiável para a confeção, arrefecimento ou armazenamento de alimentos. A sua compatibilidade com o formato Gastronorm 1/1 garante uma integração harmoniosa nos equipamentos existentes, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.

## Características Técnicas

---

Tipo de Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (mm)	530x325
Formato	Gastronorm GN 1/1

## Perguntas Frequentes

---

### Para que tipo de equipamentos é adequada esta grelha?

Esta grelha é ideal para equipamentos que utilizem o formato Gastronorm GN 1/1, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos e balcões de preparação.

### Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e oxidação, além de ser um material sanitário, não reativo e fácil de limpar, características essenciais em ambientes alimentares.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça industrial, garantindo a máxima higiene.

### Pode ser utilizada em altas temperaturas?

Com certeza. O aço inoxidável 304 é conhecido pela sua estabilidade a altas temperaturas, tornando esta grelha adequada para uso em fornos e outros equipamentos de confeção.

### É compatível com outros acessórios Gastronorm?

Sim, o formato GN 1/1 permite que seja utilizada em conjunto com outras cubas e recipientes Gastronorm, oferecendo flexibilidade e otimização do espaço na sua cozinha.