

# 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



## Placa de Grelhar Canelada GN 1/1 Alumínio Fundido

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE808825	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Placa de grelhar canelada GN 1/1 em alumínio fundido, com revestimento antiaderente e superfície para drenagem de gordura. Ideal para cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Esta placa de grelhar canelada GN 1/1, fabricada em alumínio fundido, é ideal para a confeção eficiente de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo uma distribuição térmica uniforme.

### Placa de Grelhar Canelada GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Material</b>	Alumínio fundido
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	530 x 325 x 15 mm
<b>Espessura</b>	9 mm
<b>Formato</b>	GN 1/1
<b>Peso Líquido</b>	3,5 kg

### Aplicações Profissionais

Esta placa de grelhar é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas e serviços de catering. É ideal para grelhar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos que beneficiam de uma superfície canelada para drenagem de gordura, sendo compatível com fornos combinados e outros equipamentos de confeção que aceitem tabuleiros GN 1/1.

### Placa de Grelhar — Principais Vantagens

- Construção robusta em alumínio fundido, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Revestimento antiaderente que facilita a confeção e a limpeza, minimizando a aderência dos alimentos.
- Distribuição uniforme do calor devido às propriedades do alumínio, assegurando uma cozedura homogénea dos alimentos.
- Superfície canelada que permite a drenagem eficaz da gordura, resultando em pratos mais saudáveis e com melhor apresentação.
- Formato GN 1/1, otimizando o espaço e a compatibilidade com equipamentos de confeção standard.

#### Esta placa de grelhar é compatível com fornos combinados?

Sim, o formato GN 1/1 desta placa de grelhar assegura a sua compatibilidade com a maioria dos fornos combinados e outros equipamentos de confeção profissionais que utilizam este padrão.

### **Qual o benefício da superfície canelada?**

A superfície canelada permite que o excesso de gordura dos alimentos escorra durante a confeção, resultando em pratos mais leves, saudáveis e com uma apresentação visualmente apelativa.

### **Como se realiza a limpeza desta placa de grelhar?**

Graças ao seu revestimento antiaderente, a limpeza da placa é simplificada. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave para preservar a integridade do revestimento.

### **Que tipo de alimentos posso grelhar nesta placa?**

Esta placa é adequada para grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes (bifes, hambúrgueres), peixes, mariscos e diversos tipos de vegetais, proporcionando marcas de grelhado autênticas.

### **Qual a durabilidade esperada desta placa de grelhar?**

Fabricada em alumínio fundido com 9mm de espessura, esta placa é concebida para ser muito sólida e duradoura, suportando o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.