

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: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



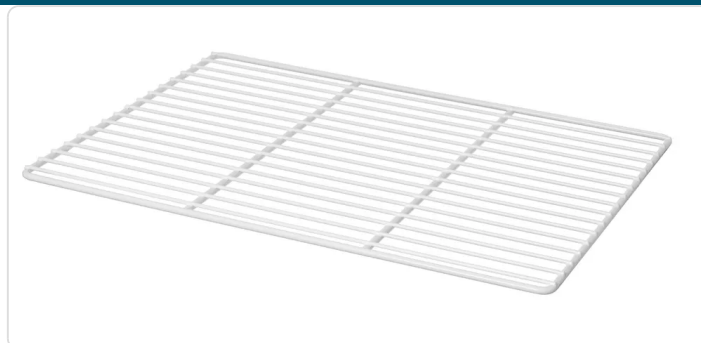
Hotelequip.pt

Prateleira Grelha GN 2/1 em Aço Revestido 530x650mm

Informações do Produto

SKU:	HE801888	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descrição Resumida

Otimize o armazenamento em armários de refrigeração e congelação com esta prateleira grelha GN 2/1 (650x530x12mm) em aço revestido a polietileno, para máxima higiene.

Descrição Completa

Assegure uma gestão de stock superior e uma organização impecável com a grelha de apoio GN 2/1 para armários frigoríficos e congeladores. Este acessório robusto, com dimensões de

530x650mm, é fabricado em aço de alta resistência e revestido a polietileno branco para otimizar a higiene e a durabilidade na sua cozinha profissional, fundamental para a manutenção da cadeia de frio e rotatividade de produtos.

prateleira GN 2/1 frigorífico — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	650 x 530 x 12 mm
Formato Gastronorm	GN 2/1
Peso Líquido	2,326 kg
Material Base	Aço
Revestimento	Polietileno (PE) branco

Aplicações Profissionais

Essencial para Gestores de F&B e Chefes de cozinha, esta grelha melhora a organização interna em armários de refrigeração e congelação de restaurantes, pastelarias, cantinas e hotéis. Facilita a separação de alimentos por categorias ou datas de validade, contribuindo para a manutenção da cadeia de frio e o cumprimento rigoroso das normas HACCP, otimizando a rotatividade do stock em operações intensivas de pequena a grande escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta grelha destaca-se pela sua construção em aço de alta resistência, complementada pelo revestimento em polietileno, garantindo durabilidade contra a corrosão e uma superfície de fácil higienização, crucial para a segurança alimentar. A sua compatibilidade universal com o padrão Gastronorm 2/1 permite uma integração perfeita em diversos equipamentos de frio, assegurando versatilidade e uma vida útil prolongada em ambientes de cozinha exigentes.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade desta prateleira com os meus equipamentos?

Esta prateleira possui o formato standard Gastronorm GN 2/1 (530x650mm), o que a torna compatível com a vasta maioria dos armários frigoríficos e congeladores profissionais que aceitam este padrão, assegurando uma fácil substituição ou adição de capacidade de arrumação.

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta grelha?

Devido ao seu revestimento em polietileno liso, a limpeza é simplificada. Recomenda-se o uso de água morna e detergente neutro, com um pano ou esponja macia. Evite produtos abrasivos para preservar o revestimento e enxague bem para garantir a máxima higiene e a conformidade com as normas sanitárias.

Qual a durabilidade e resistência desta prateleira em uso contínuo?

Construída com uma estrutura robusta em aço e protegida por um revestimento de polietileno, esta grelha foi concebida para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, resistindo bem a impactos e à exposição constante a baixas temperaturas, garantindo uma longa vida útil.

É adequada para armazenamento de todos os tipos de alimentos?

Sim, o revestimento em polietileno é um material seguro para contacto alimentar, tornando-a ideal para armazenar uma vasta gama de produtos frescos, embalados ou preparados, sem risco de contaminação cruzada ou alteração das propriedades dos alimentos, sempre em conformidade com as diretrizes de segurança alimentar.

Esta prateleira pode ser utilizada em congeladores de ultracongelação?

A grelha é concebida para suportar temperaturas de refrigeração e congelação padrão. Embora o polietileno seja resistente a baixas temperaturas, para aplicações em ultracongeladores com temperaturas extremas (-40°C ou abaixo), é sempre aconselhável verificar a compatibilidade do equipamento específico ou contactar o fabricante.