

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



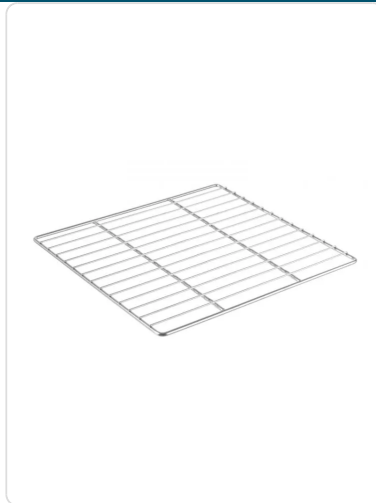
Hotelequip.pt

Grelha Gastronorm GN 2/1 em Aço Inoxidável 650x530mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801949	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Durável grelha Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/8, ideal para fornos e buffets.
Medidas: 650x530mm, peso: 2,38kg.

Descricao Completa

Maximize a versatilidade da sua cozinha com a robusta grelha Gastronorm GN 2/1, uma solução essencial para otimizar o fluxo de trabalho em operações intensivas. Fabricada em aço inoxidável 18/8, esta grelha de grandes dimensões é ideal para assar, grelhar, arrefecer e escorrer alimentos, garantindo higiene e durabilidade em ambientes profissionais exigentes.

Grelha Gastronorm GN 2/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 2/1
Dimensões (LxP)	650 x 530 mm
Altura	11 mm
Peso Líquido	2,38 kg
Material	Aço inoxidável 18/8

Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef que procura otimizar a confeção em fornos combinados, esta grelha GN 2/1 é também perfeita para o gestor de catering que necessita de manter a apresentação e a temperatura dos alimentos em buffets de grande escala. A sua dimensão permite uma utilização eficiente em carrinhos de transporte e câmaras frigoríficas, otimizando a logística e a preparação de grandes quantidades de alimentos em restaurantes, hotéis e cantinas.

Grelha Gastronorm Inox — Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta grelha Gastronorm em aço inoxidável 18/8 diferencia-se pela sua resistência superior à corrosão e facilidade de higienização, critérios fundamentais para cumprir as normas HACCP. O seu design robusto assegura uma circulação de ar otimizada para assados uniformes e um arrefecimento eficaz, superando alternativas de materiais menos duráveis e promovendo uma maior vida útil do investimento.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamento é compatível esta grelha GN 2/1??

Esta grelha GN 2/1 (650x530mm) é compatível com todos os fornos combinados, banhos-maria, vitrines refrigeradas e quentes, e carrinhos de transporte que aceitem o formato Gastronorm 2/1. Garante uma padronização ideal para a maioria das cozinhas profissionais.

Como devo limpar e manter esta grelha de aço inoxidável??

A limpeza deve ser feita com detergente neutro e água quente, podendo ser lavada em máquina de lavar louça profissional. Para manter o brilho e evitar manchas, seque imediatamente e evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar o aço inoxidável 18/8.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/8??

O aço inoxidável 18/8 (também conhecido como AISI 304) oferece excelente resistência à corrosão, oxidação e choques térmicos, sendo ideal para o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional. A sua composição garante durabilidade e segurança alimentar, um requisito essencial para a conformidade com as normas HACCP.

Pode esta grelha ser utilizada em fornos de alta temperatura??

Sim, a grelha em aço inoxidável 18/8 é projetada para suportar as altas temperaturas comuns em fornos profissionais, sendo perfeita para assados, gratinados e outras preparações que exigem calor intenso sem deformação ou perda de propriedades.

É esta grelha adequada para o arrefecimento rápido de alimentos??

Sim, o design de grelha permite uma excelente circulação de ar, tornando-a muito eficiente para o arrefecimento rápido de alimentos quentes, contribuindo para a segurança alimentar e a conservação da qualidade dos produtos, especialmente após a confeção.