

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Bandeja GN 1/1 Grelhador em Alumínio Fundido para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851165	Modelo:	P851165
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624510

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851165
EAN	8421661624510

Descricao Resumida

Bandeja GN 1/1 para grelhador, em alumínio fundido por gravidade com revestimento cerâmico antiaderente. Ideal para altas temperaturas e uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Esta bandeja GN 1/1 para grelhador é fabricada em alumínio fundido por gravidade, oferecendo resistência superior a altas temperaturas para uso intensivo em cozinhas profissionais.

bandeja GN 1/1 grelhador — Bandeja Grelhador — Características Técnicas

Tipo	Bandeja Grelhador GN 1/1
Material	Alumínio fundido por gravidade
Revestimento	Cerâmico antiaderente de 3 camadas
Cor	Preto
Dimensões (C x L x A)	530 x 325 x 65 mm
Espessura	Superior a 6 mm
Peso	3.37 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, hamburgarias, hotéis e catering que utilizam fornos a carvão ou chamas abertas para grelhar carnes, peixe e vegetais. Adequada para cozinhas de produção com alta exigência térmica.

Bandeja Grelhador — Principais Vantagens

- **Durabilidade Excepcional:** Construção em alumínio fundido por gravidade com mais de 6 mm de espessura, garantindo robustez e longevidade mesmo sob uso intensivo e altas temperaturas.
- **Performance Antiaderente:** Revestimento cerâmico de três camadas que facilita a liberação dos alimentos e a limpeza, otimizando a eficiência na cozinha.
- **Versatilidade Térmica:** Concebida para suportar condições exigentes, sendo perfeita para fornos a carvão e cozedura direta sobre chamas abertas.

- **Distribuição Uniforme de Calor:** O material e a espessura asseguram uma distribuição homogênea do calor, resultando em grelhados perfeitos.

Qual o material principal desta bandeja?

É fabricada em alumínio fundido por gravidade, um material conhecido pela sua robustez e excelente resistência a altas temperaturas.

Pode ser utilizada em fornos a carvão ou chamas abertas?

Sim, esta bandeja foi especificamente concebida para suportar as condições exigentes de fornos a carvão e cozedura direta sobre chamas abertas.

Qual a vantagem do revestimento cerâmico?

O revestimento cerâmico antiaderente de três camadas garante uma libertação fácil dos alimentos e simplifica a limpeza, aumentando a durabilidade do produto.

Quais as dimensões exatas da bandeja?

As dimensões são 530 mm de comprimento, 325 mm de largura e 65 mm de altura, correspondendo ao formato GN 1/1.

É pesada para manusear?

Apesar da sua robustez e espessura superior a 6 mm, a bandeja pesa 3.37 kg, sendo manejável para o uso diário em cozinhas profissionais.