

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelha GN 1/1 Antiaderente Alumínio Fundido para Forno

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP132501 | Modelo: | P132501 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661634830 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P132501 |
| EAN | 8421661634830 |

Descricao Resumida

Grelha profissional GN 1/1 em alumínio fundido com revestimento antiaderente, ideal para fornos de convecção. Permite um acabamento tipo churrasco.

Descrição Completa

Esta grelha profissional GN 1/1 em alumínio fundido com revestimento antiaderente é ideal para fornos de convecção, permitindo preparar alimentos com um acabamento tipo churrasco.

Grelha GN 1/1 — Características Técnicas

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Material | Alumínio fundido |
| Cor | Preto |
| Formato GN | GN 1/1 |
| Dimensões (L x P x A) | 530 x 250 x 8 mm |
| Peso | 2.4 kg |
| Revestimento | Antiaderente |
| Compatibilidade | Fornos de convecção |

Aplicações Profissionais

Esta grelha é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente útil em hotéis, catering e eventos que necessitem de preparar alimentos grelhados de forma eficiente em fornos de convecção.

Grelha Antiaderente — Principais Vantagens

A grelha em alumínio fundido com revestimento antiaderente oferece uma distribuição uniforme do calor, garantindo uma confeção homogénea dos alimentos. A sua superfície antiaderente facilita a viragem e remoção dos produtos, minimizando a necessidade de gordura e simplificando a limpeza após a utilização. O design aberto permite um acabamento autêntico de churrasco, ideal para carnes, peixes e vegetais.

Esta grelha é adequada para todos os tipos de fornos?

Esta grelha foi concebida especificamente para utilização em fornos de convecção, otimizando a circulação de ar quente para um cozinhado uniforme.

?

Como devo limpar a grelha para preservar o revestimento antiaderente?

Para manter o revestimento antiaderente, recomenda-se a lavagem manual com água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam danificar a superfície.

Que tipo de alimentos posso preparar nesta grelha?

É ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes (bifes, hambúrgueres), peixes, mariscos e vegetais, proporcionando um acabamento com marcas de grelha e sabor autêntico.

Qual a vantagem do formato GN 1/1?

O formato Gastronorm (GN 1/1) garante compatibilidade universal com a maioria dos fornos de convecção e equipamentos de cozinha profissional, facilitando a integração no fluxo de trabalho existente.

A grelha é resistente a altas temperaturas?

Sim, sendo fabricada em alumínio fundido, esta grelha possui excelente resistência a altas temperaturas, característica essencial para o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.