

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelha de Arame Profissional com 6 Guias para Fornos de Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	DBMWR60406	Modelo:	WR60406
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511239948

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	WR60406
EAN	099511239948

Descricao Resumida

Grelha de arame robusta com 6 guias, ideal para otimizar o espaço em fornos e armários de confeitaria profissionais. Essencial para organização e eficiência em cozinhas de alta produção.

Descrição Completa

A otimização do espaço interno em equipamentos de confeitaria é crucial para qualquer cozinha profissional. Esta grelha de arame, concebida com 6 guias robustas, oferece uma solução versátil para maximizar a capacidade de fornos e armários de conservação, facilitando a organização durante o rush do serviço.

grelha de arame — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Arame
Número de Guias	6
Peso	2 kg
Modelo	WR60406

Aplicações Profissionais

Para o chef de restaurante que necessita de maximizar cada centímetro cúbico do forno durante o serviço, permitindo cozinhar múltiplos pratos em simultâneo. Ideal para gestores de cantinas ou pastelarias que procuram uma organização eficiente para tabuleiros, otimizando a rotação de stock e a mise en place.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em arame robusto garante durabilidade e resistência a altas temperaturas, sendo um investimento de longa duração para a sua cozinha. A sua estrutura permite uma circulação de ar otimizada, essencial para uma confeitaria uniforme, e facilita a limpeza, cumprindo as rigorosas normas de higiene. É uma peça indispensável para otimizar a funcionalidade dos seus equipamentos

de confeção.

Perguntas Frequentes

Qual é a compatibilidade desta grelha de arame com os meus equipamentos existentes?

Esta grelha foi concebida com 6 guias e é fabricada em arame. Para assegurar a compatibilidade, é fundamental que verifique as dimensões internas do seu forno ou armário, uma vez que as especificações exatas da grelha não foram fornecidas.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta grelha?

A grelha de arame pode ser facilmente lavada com água quente e detergente neutro, ou em máquina de lava-louça profissional. Para prolongar a sua vida útil, evite produtos de limpeza abrasivos e seque-a completamente após a lavagem.

Esta grelha suporta altas temperaturas em fornos de confeção?

Sim, a grelha é fabricada em arame, um material robusto e adequado para utilização em ambientes de alta temperatura, como fornos profissionais. Garante estabilidade e resistência sem deformar durante a confeção prolongada.

Quais são os benefícios de ter 6 guias numa grelha para uma cozinha profissional?

As 6 guias permitem uma maior versatilidade na disposição de tabuleiros e recipientes, otimizando o espaço vertical. Isto é ideal para cozinhas com elevado volume de produção, permitindo acomodar mais alimentos simultaneamente e melhorar o fluxo de trabalho.

É fácil instalar ou remover esta grelha do equipamento?

Sendo uma grelha de arame simples, a sua instalação e remoção são tipicamente rápidas e intuitivas. Basta encaixá-la nas ranhuras ou suportes adequados dentro do seu forno ou armário, facilitando a adaptação conforme as necessidades diárias da sua cozinha.