

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: 08/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelha de Drenagem GN 1/9 para Altas Temperaturas

Informacoes do Produto

SKU:	DBM90HPD-150	Modelo:	90HPD-150
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511346103

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	90HPD-150
EAN	099511346103

Descricao Resumida

Grelha de drenagem GN 1/9 em polietersulfona, cor âmbar, ideal para manter alimentos escorridos e frescos. Resistente a altas temperaturas para uso profissional.

Descricao Completa

Esta grelha de drenagem GN 1/9, fabricada em polietersulfona, é ideal para manter os alimentos elevados e escorridos em recipientes Gastronorm, suportando eficazmente altas temperaturas em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Recipiente	GN 1/9
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Dimensões (C x L)	17,6 x 10,8 cm
Resistência	Altas Temperaturas
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta grelha é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas empresariais e hotéis. É ideal para manter alimentos fritos, vegetais cozidos a vapor ou carnes escorridas, seja em banhos-maria, vitrines aquecidas ou durante a refrigeração. Perfeita para hamburgarias, snack-bares e roulotes que necessitam de manter os alimentos crocantes e frescos, evitando o contacto com líquidos indesejados.

Grelha de Drenagem GN — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém os alimentos elevados, permitindo a drenagem de líquidos e gorduras, o que prolonga a frescura e a textura.
- **Resistência Superior:** Fabricada em polietersulfona, suporta temperaturas elevadas, sendo adequada para uso em equipamentos de aquecimento sem deformar.
- **Durabilidade e Higiene:** Material robusto e fácil de limpar, garantindo uma longa vida útil e conformidade com as normas de higiene alimentar.

- **Versatilidade:** Compatível com recipientes Gastronorm 1/9, otimizando o espaço e a organização na cozinha.
- **Prevenção de Desperdício:** Ajuda a reduzir o desperdício de alimentos ao mantê-los em condições ideais por mais tempo.

Para que serve uma grelha de drenagem GN?

Uma grelha de drenagem GN serve para elevar os alimentos dentro de um recipiente Gastronorm, permitindo que líquidos e gorduras escorram para o fundo, mantendo os alimentos secos e frescos.

Qual o material desta grelha e quais as suas vantagens?

Esta grelha é fabricada em polietersulfona, um material conhecido pela sua elevada resistência a altas temperaturas, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional.

Esta grelha pode ser utilizada em equipamentos de aquecimento?

Sim, devido ao seu material de polietersulfona e à sua resistência a altas temperaturas, esta grelha é perfeitamente adequada para uso em banhos-maria, vitrines aquecidas e outros equipamentos de aquecimento.

Qual o tamanho desta grelha de drenagem?

Esta grelha tem dimensões de 17,6 x 10,8 cm, sendo projetada para encaixar perfeitamente em recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/9.

Qual a quantidade mínima para encomendar este produto?

A quantidade mínima de encomenda para esta grelha de drenagem é de 6 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional de forma eficiente.