

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelha de Arame com 7 Níveis para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	DBMWR60407	Modelo:	WR60407
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511239955

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	WR60407
EAN	099511239955

Descricao Resumida

Grelha de arame robusta com 7 níveis, ideal para fornos profissionais. Otimiza o espaço e a circulação de ar para cozedura uniforme em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Esta grelha de arame com 7 níveis foi concebida para otimizar o espaço e a circulação de ar dentro de fornos profissionais, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente em diversas aplicações culinárias.

Características Técnicas

Material	Arame
Níveis	7

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e qualquer cozinha profissional que necessite de maximizar a capacidade do forno. Perfeita para assar, gratinar ou arrefecer alimentos, desde pão e bolos a carnes e vegetais, em estabelecimentos como snack-bars, churrasqueiras e hotéis.

Grelha de Arame — Principais Vantagens

- Otimização do espaço interno do forno através dos 7 níveis.
- Construção em arame robusto para durabilidade e resistência a altas temperaturas.
- Facilita a circulação de ar quente, promovendo uma cozedura mais homogênea.
- Versatilidade para diversas preparações culinárias e tipos de alimentos.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene da cozinha.

Esta grelha é compatível com todos os fornos profissionais?

A compatibilidade depende das dimensões internas do seu forno. Recomenda-se verificar as medidas da grelha e compará-las com o espaço disponível no equipamento.

Qual o material da grelha e a sua resistência a altas temperaturas?

A grelha é fabricada em arame, um material robusto e adequado para suportar as temperaturas elevadas comuns em fornos de cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta grelha?

A limpeza pode ser feita manualmente com água quente e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça industrial, dependendo das especificações do fabricante e do tipo de sujidade.

Quantos níveis de cozedura oferece esta grelha?

Esta grelha está equipada com 7 níveis, permitindo a colocação de múltiplos tabuleiros ou alimentos em diferentes alturas para otimizar a capacidade do forno.

É possível utilizar esta grelha para arrefecimento de produtos?

Sim, a estrutura em arame e os múltiplos níveis tornam-na ideal para arrefecer pão, bolos e outros produtos de pastelaria, permitindo uma boa circulação de ar para um arrefecimento eficiente.