

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Recipiente Gastronorm 2/1 Esmaltado Granito 60mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RT6014.2106	Modelo:	Recipiente de granito esmaltado 2/1 GN (650 × 530 mm) – 60 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente de granito esmaltado 2/1 GN (650 × 530 mm) – 60 mm
Formato GN	GN2/1
Perfurado	Não
Material	Aço

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/1 em aço com esmalte de granito, 60 mm de profundidade. Ideal para assar, fritar e estufar com condutividade térmica superior.

Descricao Completa

Este recipiente de granito esmaltado 2/1 GN, com 650 x 530 mm e 60 mm de profundidade, assegura uma confeitura uniforme graças à sua excelente condutividade térmica. As suas esquinas totalmente moldadas evitam a perda de produto nos cantos, ideal para a produção intensiva em cozinhas profissionais.

recipiente granito esmaltado 2/1 GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	2/1 GN (650 x 530 mm)
Profundidade	60 mm
Material	Aço com esmalte de granito
Compatibilidade	iHexagon

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes tradicionais ou pastelarias que necessitem de recipientes versáteis para assar, estufar ou cozer. O Gestor de F&B de unidades de catering que preza pela eficiência no mise en place também beneficiará desta solução, garantindo a máxima utilização do espaço e a uniformidade na confeitura de diferentes pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente em aço esmaltado a granito oferece uma distribuição de calor superior comparativamente a alternativas standard, resultando em dourados mais uniformes e bolos mais fofos. A sua construção robusta e o design sem cantos vivos maximizam a porção servida e facilitam a limpeza, cumprindo as exigências de higiene em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é compatível com sistemas de vácuo?

Embora não seja explicitamente mencionado, a sua estrutura em aço esmaltado e compatibilidade com iHexagon sugere uma boa performance em diversas aplicações, mas a compatibilidade com sistemas de vácuo específicos deve ser confirmada.

Pode ser usado diretamente em fogões ou placas de indução?

Este recipiente foi concebido para uso em fornos e sistemas de confeitaria combinados. A sua utilização direta em fontes de calor como fogões ou placas de indução pode danificar o esmalte e não é recomendada.

Qual a vantagem das esquinas totalmente moldadas?

As esquinas totalmente moldadas eliminam os cantos onde o alimento tende a acumular-se e a desperdiçar-se, maximizando a quantidade total de produto que pode ser servida e facilitando a limpeza completa do recipiente.

Como o esmalte de granito afeta a confeitaria?

O esmalte de granito proporciona uma excelente condutividade térmica, permitindo uma distribuição de calor mais uniforme. Isto traduz-se num dourado mais consistente e em produtos de pastelaria mais fofos, comparativamente a recipientes standard.

Este recipiente cumpre normas de segurança alimentar HACCP?

O material utilizado, aço com esmalte de granito, é apropriado para contacto com alimentos. A ausência de cantos vivos e a facilidade de limpeza contribuem para a manutenção de padrões de higiene, essenciais para o cumprimento das normas HACCP em ambientes de restauração e hotelaria.