

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 GN 1/1 Aço Inoxidável – 65 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RT6013.1106	Modelo:	Recipiente em aço inoxidável 1/1 GN (325 × 530 mm) – 65 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente em aço inoxidável 1/1 GN (325 × 530 mm) – 65 mm
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com 65 mm de profundidade, ideal para cozinhar, estufar, cozer a vapor e manter alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente GN 1/1 em aço inoxidável é essencial para a preparação, confecção, ou conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Com 65 mm de profundidade, oferece robustez e durabilidade para o uso diário intensivo em ambientes de restauração e hotelaria, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar.

recipiente aço inoxidável 1/1 GN — Características Técnicas

Dimensões (L x P)	325 x 530 mm
Profundidade	65 mm
Formato	1/1 GN
Material	Aço Inoxidável
Tipo	Não Perfuração

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes com serviço contínuo ou para gestores de cantinas que necessitam de preparar grandes volumes de comida. Permite a utilização em fornos combinados, banhos-maria ou para conservação em frio, mantendo a qualidade e integridade dos alimentos. Adequado para pastelarias na preparação de recheios ou armazenamento de ingredientes.

Recipiente GN 1/1 — Principais Vantagens

Construído em aço inoxidável de alta durabilidade, este recipiente garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo rigorosos padrões de higiene. O seu design sem perfurações é versátil para diversas aplicações, desde a confecção até à exposição, assegurando a conformidade com normas HACCP em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é compatível com fornos combinados?

Sim, o material em aço inoxidável é seguro para utilização em fornos combinados e outros equipamentos de confeção profissional.

Qual a principal diferença entre um recipiente perfurado e este não perfurado?

Recipientes perfurados são ideais para cozedura a vapor ou drenagem, enquanto os não perfurados, como este, são mais adequados para confeção geral, armazenamento de líquidos ou banhos-maria.

O aço inoxidável utilizado cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o aço inoxidável é um material inerte e seguro para contacto com alimentos, amplamente utilizado em cozinhas profissionais e em conformidade com as exigências sanitárias.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste recipiente?

Restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e serviços de catering que necessitam de recipientes versáteis e duradouros para a gestão diária de alimentos.

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o aço inoxidável é resistente e adequado para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma limpeza eficiente e higiénica.