

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 Granito Esmaltado 400x600mm, 60mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RT6014.1006	Modelo:	Recipiente de granito esmaltado Norma de panificação (400 × 600 mm) – 60 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente de granito esmaltado Norma de panificação (400 × 600 mm) – 60 mm
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Recipiente de granito esmaltado 400x600mm, 60mm de profundidade, ideal para assar e cozer. Garante condutividade térmica superior e dourado uniforme em fornos profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente em aço esmaltado de granito, com as dimensões de norma de panificação 400x600mm e 60mm de profundidade, oferece uma condutividade térmica superior para dourar uniformemente e obter texturas perfeitas em assados, fritos, estufados e cozidos ao forno. As suas esquinas moldadas eliminam o desperdício de produto nos cantos, otimizando a produção em cozinhas profissionais.

recipiente granito esmaltado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço com esmalte de granito
Formato	Norma de panificação (400 x 600 mm)
Profundidade	60 mm
Compatibilidade	iHexagon
Superfície	Antiaderente
Ângulos	Totalmente moldados para evitar desperdício

Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros que produzem bolos e pães em lotes, chefs de restaurantes que necessitam de dourar uniformemente pratos ou estufar carnes, e estabelecimentos de catering que preparam grandes quantidades de alimentos. A sua versatilidade permite a preparação de uma vasta gama de pratos, desde assados a frituras, garantindo resultados consistentes para até 80 covers.

Porquê Escolher Este Equipamento

O esmalte de granito deste recipiente garante uma distribuição de calor excecional, promovendo um dourado uniforme e bolos mais fofos. As esquinas totalmente moldadas são um diferencial importante, pois evitam a perda de produto, um fator crucial para a rentabilidade em qualquer operação de cozinha profissional. A sua compatibilidade com sistemas como o iHexagon aumenta a flexibilidade na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste recipiente e quais as suas vantagens?

É fabricado em aço com esmalte de granito, conhecido pela sua excelente condutividade térmica, que assegura um dourado uniforme e bolos mais fofos.

Como as esquinas moldadas beneficiam a minha operação?

As esquinas totalmente moldadas evitam o desperdício de alimentos nos cantos do recipiente, maximizando a utilização de cada porção e melhorando a rentabilidade.

Que tipos de confeção são possíveis com este recipiente?

Este recipiente é versátil e adequado para assar, fritar, estufar e cozer ao forno, cobrindo diversas necessidades de preparação em cozinhas profissionais.

As dimensões deste recipiente são compatíveis com fornos padrão?

Sim, o recipiente tem o formato de norma de panificação (400 x 600 mm), standard na indústria, e é também compatível com o sistema iHexagon.

É fácil de limpar este recipiente?

Devido à sua superfície lisa e ao esmalte de granito, a limpeza é geralmente simples após a sua utilização, facilitando a manutenção da higiene na cozinha.