

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Esmaltado Granito 40 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RT6014.1104	Modelo:	Recipiente de granito esmaltado 1/1 GN (325 × 530 mm) – 40 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente de granito esmaltado 1/1 GN (325 × 530 mm) – 40 mm
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Aço

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 em aço com esmalte de granito, ideal para assar, fritar e estufar. Dimensões 530x325 mm, profundidade 40 mm. Excelente condutividade térmica.

Descricao Completa

Concebido para cozinhas profissionais, este recipiente de granito esmaltado 1/1 GN com 40 mm de profundidade oferece excelente condutividade térmica, assegurando um dourado uniforme em assados e confeções. As suas esquinas totalmente moldadas evitam o desperdício de alimento nos cantos, otimizando o rendimento em produção intensiva.

recipiente granito esmaltado 1/1 GN — Características Técnicas

Dimensão	1/1 GN (325 × 530 mm)
Profundidade	40 mm
Material	Aço com esmalte de granito
Compatibilidade	iHexagon

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelarias e padarias que necessitam de um recipiente versátil para confeitão em forno e apresentações uniformes. Para o gestor de snack-bar ou roulote que procura eficiência na preparação de pratos variados, este recipiente garante um aquecimento homogêneo e uma limpeza simplificada, contribuindo para um serviço rápido.

Recipiente de Granito Esmaltado — Principais Vantagens

A construção em aço com esmalte de granito assegura durabilidade e resistência para uso profissional intensivo. A sua excelente condutividade térmica permite uma distribuição de calor uniforme, crucial para a qualidade final de produtos de pastelaria e pratos que exigem um dourado perfeito. O design com esquinas arredondadas facilita a limpeza e maximiza a utilização do espaço interno, evitando perdas de produto.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é compatível com que tipo de equipamento de confeitaria?

Este recipiente 1/1 GN é compatível com fornos profissionais e equipamentos de confeitaria que aceitem normas Gastronorm, incluindo especificamente sistemas iHexagon.

Qual a principal vantagem do esmalte de granito?

O esmalte de granito oferece uma excelente condutividade térmica, garantindo um aquecimento mais uniforme e eficiente, o que resulta num melhor acabamento dos alimentos e otimização do tempo de confeitaria.

As esquinas arredondadas têm alguma funcionalidade específica?

Sim, as esquinas totalmente moldadas evitam a acumulação de resíduos de alimentos nos cantos, facilitando a limpeza e garantindo a utilização completa do volume do recipiente.

Posso usar este recipiente para assar e fritar?

Sim, este recipiente é adequado para assar, estufar e fritar, graças à sua construção robusta e à distribuição uniforme de calor proporcionada pelo material.

Qual o tamanho exato em milímetros?

As dimensões exteriores do recipiente são 530 mm de comprimento por 325 mm de largura, com uma profundidade de 40 mm.