

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 2/3 GN Esmaltado 60mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RT6014.2306	Modelo:	Recipiente de granito esmaltado 2/3 GN (325 × 354 mm) – 60 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente de granito esmaltado 2/3 GN (325 × 354 mm) – 60 mm
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Não
Material	Aço

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/3 GN em aço com esmalte de granito, 354x325 mm e 60 mm de profundidade. Ideal para assar, fritar e estufar com excelente condutividade térmica.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 2/3 GN é fabricado em aço com esmalte de granito, ideal para diversas técnicas de confeção em cozinhas profissionais, incluindo assar, fritar, estufar e cozer ao forno, garantindo resultados consistentes.

Características Técnicas

Material	Aço com esmalte de granito
Formato GN	2/3 GN
Dimensões (C x L)	354 x 325 mm
Profundidade	60 mm
Cantos	Totalmente moldados
Condutividade Térmica	Excelente

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. É perfeito para assados de carne ou peixe, gratinados, lasanhas, estufados e até para a confeção de bolos e sobremesas que requerem um dourado uniforme e uma cozedura homogénea.

Recipiente Gastronorm Esmaltado — Principais Vantagens

- Versatilidade elevada para assar, fritar, estufar e cozer ao forno.
- Excelente condutividade térmica que assegura um dourado uniforme e uma confeção consistente.
- Cantos totalmente moldados que facilitam a limpeza e minimizam o desperdício de alimentos.
- Material robusto em aço com esmalte de granito para maior durabilidade em ambientes profissionais.
- Contribui para bolos fofos e resultados de alta qualidade em diversas preparações.

Qual o material deste recipiente GN?

Este recipiente é fabricado em aço robusto com um revestimento de esmalte de granito, conferindo-lhe durabilidade e excelentes propriedades de condução de calor.

Para que tipo de confeção é adequado?

É extremamente versátil, sendo ideal para assar, fritar, estufar e cozer ao forno, garantindo um dourado uniforme e uma cozedura eficaz para uma vasta gama de pratos.

Quais as dimensões exatas deste recipiente?

Este recipiente tem um formato Gastronorm 2/3 GN, com dimensões de 354 mm de comprimento por 325 mm de largura e uma profundidade de 60 mm.

Como se limpa este recipiente esmaltado?

A superfície esmaltada e os cantos moldados facilitam a limpeza. Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro, podendo ser lavado na máquina de lavar louça profissional.

Este recipiente pode ser usado em qualquer forno profissional?

Sim, o recipiente Gastronorm 2/3 GN é compatível com a maioria dos fornos combinados e estáticos profissionais que aceitam o formato GN, garantindo uma utilização eficiente em diversas cozinhas.