

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 2/3 GN Esmaltado Granito 100 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RT6014.2310	Modelo:	Recipiente de granito esmaltado 2/3 GN (325 × 354 mm) – 100 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente de granito esmaltado 2/3 GN (325 × 354 mm) – 100 mm
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Não
Material	Aço

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/3 GN em aço com esmalte de granito, 325x354 mm e 100 mm de profundidade. Ideal para assar, fritar e estufar com condutividade térmica superior.

Descricao Completa

Este recipiente GN 2/3 (325 × 354 mm) em aço esmaltado com acabamento granito, com 100 mm de profundidade, garante uma distribuição de calor uniforme para assar, fritar e estufar. As suas esquinas arredondadas evitam a perda de produto, otimizando a produção em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

recipiente GN esmaltado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	2/3 GN
Dimensões (L x P)	325 × 354 mm
Profundidade	100 mm
Material	Aço com esmalte de granito
Compatibilidade iHexagon	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou para o gestor de snack-bar que necessita de recipientes robustos para confeção variada. A sua excelente condutividade térmica assegura resultados consistentes na preparação de refeições, desde o mise en place até ao serviço contínuo.

Recipiente GN Esmaltado — Principais Vantagens

A construção em aço esmaltado confere durabilidade e facilita a limpeza, enquanto o acabamento tipo granito garante uma distribuição de calor superior, essencial para um dourado perfeito e uniformidade nas preparações. O design com cantos moldados minimiza desperdícios, maximizando

a rentabilidade em estabelecimentos com elevado volume de serviço.

Perguntas Frequentes

Este recipiente GN pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o aço esmaltado é seguro para utilização em máquinas de lavar loiça profissionais.

Qual a principal vantagem das esquinas moldadas?

As esquinas totalmente moldadas evitam a acumulação de resíduos de alimentos nos cantos, facilitando a limpeza e eliminando o desperdício de porções.

Este recipiente é adequado para fornos de convecção?

Sim, é concebido para ser utilizado em diversas aplicações de confeção, incluindo fornos convencionais e de convecção.

Que tipo de preparações posso fazer com este recipiente?

Pode ser usado para assar, fritar, estufar e cozer ao forno, oferecendo versatilidade na cozinha profissional.

O material contribui para a eficiência energética?

Sim, a excelente condutividade térmica do aço esmaltado assegura uma distribuição uniforme do calor, o que pode otimizar os tempos de confeção e o consumo de energia.