

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 GN 2/1 Esmaltado 40mm para Confeção Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RT6014.2104	Modelo:	Recipiente de granito esmaltado 2/1 GN (650 × 530 mm) – 40 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente de granito esmaltado 2/1 GN (650 × 530 mm) – 40 mm
Formato GN	GN2/1
Perfurado	Não
Material	Aço

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/1 (650x530 mm) em aço com esmalte de granito, ideal para assar, fritar e estufar. Profundidade de 40 mm para diversas preparações.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 2/1, em aço com esmalte de granito e 40 mm de profundidade, é uma solução robusta para diversas aplicações de confeitaria profissional, garantindo excelente condutividade térmica e durabilidade.

Características Técnicas

Material	Aço com esmalte de granito
Formato GN	2/1
Dimensões (C x L)	650 x 530 mm
Profundidade	40 mm
Compatibilidade	Adequado para iHexagon

Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente útil em hotéis, pastelarias com confeitaria e serviços de catering, sendo ideal para assar carnes, peixe, legumes, preparar gratinados, lasanhas ou cozer bolos e sobremesas em grandes volumes.

Recipiente GN 2/1 Esmaltado — Principais Vantagens

A sua construção em aço com esmalte de granito oferece uma durabilidade superior e uma resistência elevada a riscos e corrosão. A excelente condutividade térmica assegura um dourado uniforme e uma cozedura eficiente, resultando em preparações de alta qualidade, como assados tenros e bolos fofos. As esquinas totalmente moldadas facilitam a limpeza e evitam o desperdício de porções, otimizando a rentabilidade na sua operação.

Qual a principal vantagem do esmalte de granito neste recipiente?

O esmalte de granito confere ao recipiente uma durabilidade excepcional, resistência a riscos e uma condutividade térmica superior, que garante um dourado uniforme e uma cozedura eficiente dos alimentos.

Este recipiente pode ser utilizado em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, este recipiente Gastronorm 2/1 é projetado para ser compatível com a maioria dos fornos profissionais e combinados que aceitam o formato GN 2/1, otimizando o seu uso na cozinha.

Como devo realizar a limpeza e manutenção do recipiente?

A limpeza é simplificada devido à superfície esmaltada e às esquinas moldadas. Recomenda-se lavar com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos para preservar o esmalte. Pode ser lavado à máquina.

Qual a capacidade ou profundidade deste recipiente GN 2/1?

Este recipiente tem uma profundidade de 40 mm, o que o torna adequado para uma vasta gama de preparações, desde assados e gratinados a bolos e sobremesas, sem ser excessivamente fundo.

É adequado para assar, fritar e estufar alimentos?

Sim, a sua construção e material são ideais para assar, fritar, estufar e cozer ao forno, proporcionando resultados consistentes e de alta qualidade em diversas técnicas culinárias.