

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 GN 1/1 Granito Esmaltado 20 mm Profundidade para Forno

Informacoes do Produto

SKU:	RT6014.1102	Modelo:	Recipiente de granito esmaltado 1/1 GN (325 × 530 mm) – 20 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente de granito esmaltado 1/1 GN (325 × 530 mm) – 20 mm

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/1 em aço com esmalte de granito, 325x530 mm e 20 mm de profundidade. Ideal para assar, fritar e estufar com condução térmica superior e cantos

moldados.

Descricao Completa

Este recipiente GN 1/1 em aço esmaltado, com 20 mm de profundidade, garante uma distribuição uniforme do calor para resultados de confeitação perfeitos em fornos combinados e convencionais. As suas esquinas moldadas evitam perdas de produto, otimizando o rendimento em cozinhas profissionais de restaurantes e hotelaria.

Recipiente GN 1/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	1/1 GN (325 × 530 mm)
Profundidade	20 mm
Material	Aço com esmalte de granito
Compatibilidade com Sistemas	iHexagon

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes, pastelarias e serviços de catering que necessitam de um recipiente versátil para assar, estufar ou cozer. Garante um acabamento dourado uniforme em assados e bolos, sendo também adequado para frituras e confeitões em fornos combinados de qualquer dimensão.

Porquê Escolher Este Equipamento

O revestimento em esmalte de granito assegura uma durabilidade superior e facilita a limpeza, cumprindo normas de higiene em cozinhas profissionais. A sua capacidade de condução térmica otimizada reduz os tempos de confeitação, aumentando a eficiência em momentos de pico de serviço, como o rush do almoço ou jantar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste recipiente em aço esmaltado?

A sua excelente condutividade térmica, aliada às esquinas moldadas, garante um dourado uniforme e evita perdas de produto, otimizando a sua produção e a limpeza.

Este recipiente é adequado para que tipo de confeção?

É ideal para assar, fritar, estufar e cozer ao forno, sendo versátil para uma vasta gama de pratos em restaurantes, hotéis e pastelarias.

As dimensões GN 1/1 (325 × 530 mm) com 20 mm de profundidade são compatíveis com quais equipamentos?

Estas dimensões são um padrão universal em cozinhas profissionais e este recipiente é explicitamente compatível com o sistema iHexagon, sendo também adequado para a maioria dos fornos combinados e convencionais.

Que benefícios oferece o esmalte de granito em termos de durabilidade e higiene?

O esmalte de granito confere uma elevada resistência a riscos e a desgaste, além de ser fácil de limpar e não reativo com alimentos, garantindo a conformidade com normas de higiene como HACCP.

Qual o impacto da forma das esquinas deste recipiente no dia a dia de uma cozinha?

As esquinas totalmente moldadas eliminam os cantos onde o alimento poderia ficar retido, facilitando a extração completa de porções e simplificando a limpeza, o que é crucial em serviços de alta demanda.