

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

Cestos para Porcionar - Kit 2 Cestos 1/6 GN Perfurados

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.303	Modelo:	Kit 2 cestos p/ dividir 1/6 GN perfurado
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Kit 2 cestos p/ dividir 1/6 GN perfurado

Descricao Resumida

Kit de dois cestos perfurados 1/6 GN com moldura de suporte, ideal para dividir a cuba de equipamentos de confeção profissional e cozinhar porções individuais.

Descricao Completa

Otimize a organização das suas porções com o kit de 2 divisórias 1/6 GN perfuradas, essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. Ideal para o mise en place e para cumprir rigorosas normas de higiene, este acessório garante separação precisa em equipamentos como o iVario Pro.

divisórias 1/6 GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensão	1/6 GN
Material	Aço Inoxidável Perfurado
Quantidade	2 unidades
Compatibilidade	iVario Pro (e similares 1/6 GN)
Normas	Compatível com HACCP

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes com alto volume de serviço, estas divisórias 1/6 GN facilitam a preparação de múltiplos ingredientes simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho durante os horários de pico. Em unidades de catering, permitem a pré-preparação e a apresentação organizada de componentes para buffets ou eventos, assegurando consistência e conformidade com as normas de segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

O kit de 2 cestos perfurados 1/6 GN oferece uma solução económica e versátil para a divisão de cubas, superior a alternativas genéricas que podem não garantir a compatibilidade ou a durabilidade necessárias. O design perfurado assegura drenagem eficiente, crucial para manter a qualidade dos alimentos preparados, sendo um complemento indispensável para equipamentos como o Rational iVario Pro, promovendo um controlo rigoroso das porções e o cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este kit de divisórias?

Restaurantes com serviço contínuo, snack-bares, unidades de catering e hotéis beneficiam significativamente da organização e eficiência que este kit proporciona na preparação de alimentos e na gestão de inventário.

Qual a principal vantagem do design perfurado destes cestos?

O design perfurado garante uma drenagem rápida e eficaz, essencial para manter a textura e a qualidade dos alimentos, evitando a acumulação de líquidos e facilitando o cumprimento das normas de higiene.

Este kit é compatível com outros equipamentos além do iVario Pro?

Sim, o kit é concebido para ser universal para cubas de dimensão 1/6 GN, sendo compatível com uma vasta gama de equipamentos de confeção profissional que utilizem este padrão.

Como este kit ajuda na conformidade com as normas HACCP?

Ao permitir a separação clara e higiénica de diferentes alimentos ou porções, este kit minimiza o risco de contaminação cruzada, um requisito fundamental para a aplicação das normas HACCP na cozinha profissional.

Que materiais compõem este kit de divisórias?

Os cestos são fabricados em aço inoxidável perfurado, um material robusto, durável e fácil de limpar, garantindo a conformidade com as exigências de higiene das cozinhas profissionais e resistência à corrosão.