

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Recipiente Perfurado GN 1/1 Aço Inoxidável 530x325 mm, 55 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RT6015.1165	Modelo:	Recipiente perfurado, aço inoxidável 1/1 GN – 55 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente perfurado, aço inoxidável 1/1 GN – 55 mm
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Sim
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente perfurado GN 1/1 em aço inoxidável, com 530x325 mm e 55 mm de profundidade. Ideal para cozedura a vapor uniforme e apresentação em buffets profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente perfurado GN 1/1 em aço inoxidável é ideal para cozedura a vapor uniforme de legumes e outros alimentos, ou para apresentação em buffets. A sua construção robusta assegura durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Formato	GN 1/1
Dimensões (L x P)	530 x 325 mm
Profundidade	55 mm
Tipo	Perfurado
Adequado para	iHexagon

Aplicações Profissionais

Este recipiente perfurado GN 1/1 é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais e serviços de alimentação. É ideal para a cozedura a vapor de legumes, peixe ou carne em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares, empresariais ou hospitalares, e em serviços de catering. A sua versatilidade permite também a utilização para escorrer alimentos ou como parte de um buffet em hotéis e eventos, garantindo uma apresentação higiénica e eficiente.

Recipiente Perfurado GN 1/1 — Principais Vantagens

- **Cozedura a Vapor Otimizada:**** As perfurações garantem uma circulação uniforme do vapor, resultando em alimentos cozidos de forma homogénea, que preservam a cor, textura e valor nutricional.
- **Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este recipiente oferece resistência à corrosão, impactos e altas temperaturas, assegurando uma longa vida

útil em ambientes exigentes.

- ****Versatilidade de Uso:**** Adequado tanto para processos de confeção a vapor como para a apresentação de alimentos em buffets, escorrer ingredientes ou para armazenamento temporário.
- ****Higiene e Fácil Limpeza:**** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- ****Compatibilidade GN:**** O formato Gastronorm 1/1 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte.

Para que serve um recipiente perfurado GN 1/1?

Este recipiente é utilizado principalmente para cozedura a vapor de alimentos, como legumes, peixe ou carne, em fornos combinados ou outros equipamentos de confeção. Também é útil para escorrer líquidos e para a apresentação de alimentos em buffets.

Qual a vantagem da cozedura a vapor com este recipiente?

A cozedura a vapor permite que os alimentos retenham mais nutrientes, vitaminas e a sua cor natural, resultando em pratos mais saudáveis e visualmente apelativos. As perfurações garantem uma distribuição uniforme do vapor para resultados consistentes.

Este recipiente pode ser usado em qualquer equipamento?

Sendo um recipiente no formato Gastronorm 1/1, é compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional que aceitam este padrão, como fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte. É especificamente adequado para o iHexagon.

Como se limpa e mantém este recipiente?

O aço inoxidável é um material de fácil manutenção. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas de calcário.

É adequado para uso em buffets?

Sim, o recipiente perfurado GN 1/1 é perfeitamente adequado para buffets, especialmente para manter alimentos quentes e húmidos, como legumes cozidos a vapor, ou para escorrer e apresentar alimentos de forma organizada e higiénica.