

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



Grelha para Fundo de Cuba de Confeção Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.74.832	Modelo:	Grelha para o fundo da cuba (tipo 2-XS)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Grelha para o fundo da cuba (tipo 2-XS)

Descricao Resumida

Grelha de fundo para cuba de confeção profissional, tipo 2-XS. Evita o contacto direto dos alimentos com o fundo, ideal para cozeduras a baixa temperatura e uniformes.

Descricao Completa

Esta grelha para fundo de cuba foi concebida para evitar o contacto direto dos alimentos com a base do recipiente de confeção, ideal para processos que exigem um controlo preciso da temperatura e uma cozedura uniforme.

Características Técnicas

Tipo	2-XS
Função	Evitar contacto direto dos alimentos com o fundo da cuba
Aplicação	Cozedura a baixa temperatura

Aplicações Profissionais

Esta grelha é um acessório indispensável em cozinhas profissionais que procuram otimizar a qualidade dos seus pratos. É ideal para restaurantes de cozinha de autor, hotéis com serviço de catering, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que realize cozeduras a baixa temperatura, estufados prolongados ou necessite de manter alimentos quentes sem queimar. Perfeita para tascas, restaurantes de bairro e até food trucks que utilizam cubas para uma confeção controlada.

Grelha para Fundo de Cuba — Principais Vantagens

- Proteção eficaz dos alimentos contra o sobreaquecimento direto e a aderência ao fundo da cuba.
- Melhora a circulação de calor e líquidos, garantindo uma cozedura mais uniforme e controlada.
- Facilita a preparação de pratos delicados que exigem temperaturas consistentes.
- Contribui para a manutenção da integridade e textura dos alimentos durante a confeção.
- Versatilidade para diversas técnicas culinárias em ambientes de alta exigência.

Qual a função principal desta grelha?

A função principal é criar uma barreira entre os alimentos e o fundo da cuba, prevenindo o contacto direto e a potencial queima ou aderência, especialmente em cozeduras prolongadas ou a baixas temperaturas.

?

Em que tipo de processos culinários é mais útil?

É particularmente útil em cozeduras a baixa temperatura, como confits, estufados lentos, ou para manter alimentos quentes sem queimar, garantindo uma distribuição de calor mais suave e uniforme.

Esta grelha é compatível com todas as cubas de confeção?

Esta grelha é do tipo 2-XS, o que indica uma compatibilidade específica com determinados modelos ou tamanhos de cubas. Recomenda-se verificar as especificações do seu equipamento para assegurar o ajuste correto.

Como é que a grelha contribui para a qualidade dos alimentos?

Ao evitar o contacto direto com o fundo quente, a grelha ajuda a manter a integridade dos alimentos, prevenindo a formação de crostas indesejadas e promovendo uma cozedura mais homogénea e succulenta.

A limpeza e manutenção desta grelha são complexas?

Sendo um acessório de cozinha profissional, a grelha é projetada para ser robusta e de fácil limpeza, podendo ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça industrial, como qualquer outro utensílio de aço inoxidável.