

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Multibaker 1/3 GN com 2 Concavidades para Porções Individuais

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.73.764	Modelo:	Multibaker 1/3 GN (2 concavidades)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Multibaker 1/3 GN (2 concavidades)

Descricao Resumida

Multibaker 1/3 GN com 2 concavidades, ideal para a confeção eficiente e padronizada de porções individuais como ovos, bolos ou quiches em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este acessório de cozinha profissional, no formato 1/3 GN, permite a confeção simultânea de múltiplas porções individuais, como ovos estrelados, bolos pequenos ou quiches, otimizando o processo de produção em cozinhas com elevado volume.

Características Técnicas

Formato	1/3 GN (325×265 mm)
Número de Concavidades	2
Tipo de Produto	Acessório de Cozinha

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e cafés com confeção própria que necessitam de produzir pequenos bolos ou muffins de forma consistente. Em hotéis, é perfeito para o serviço de pequeno-almoço, permitindo preparar ovos estrelados ou omeletes individuais de forma rápida e uniforme. Também adequado para cantinas e restaurantes que servem porções controladas, como mini-quiches ou empadas, garantindo padronização e eficiência na produção.

Multibaker — Principais Vantagens

- Permite a confeção simultânea de múltiplas porções individuais, aumentando a produtividade.
- Assegura a padronização do tamanho e da cozedura de cada porção, garantindo consistência.
- O formato GN 1/3 facilita a integração em fornos combinados e outros equipamentos padrão.
- Construção robusta para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Versatilidade para preparar uma vasta gama de produtos, desde ovos a sobremesas.

Para que tipo de produtos é este Multibaker mais adequado?

É ideal para a confeção de porções individuais como ovos estrelados, ovos mexidos, pequenas quiches, muffins, bolos individuais ou outras preparações que beneficiem de um formato uniforme e controlado.

Qual a capacidade de produção deste Multibaker?

Este Multibaker possui 2 concavidades, permitindo a preparação de duas porções individuais de cada vez. A sua dimensão 1/3 GN permite otimizar o espaço no forno, utilizando várias unidades em simultâneo.

Este acessório é compatível com qualquer forno?

O Multibaker tem o formato padrão GN 1/3 (325x265 mm), o que o torna compatível com a maioria dos fornos combinados e fornos profissionais que aceitam tabuleiros e acessórios com dimensões Gastronorm.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste Multibaker?

A limpeza deve ser feita após cada utilização, preferencialmente com água morna e detergente neutro. Para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente, evite utensílios metálicos e produtos de limpeza abrasivos.

Este acessório é resistente a altas temperaturas?

Sim, o Multibaker é concebido para suportar as temperaturas elevadas típicas de fornos profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente em ambientes de cozinha exigentes.