

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Recolha Gordura GN 1/1 com Tampa e Mangueira

Informacoes do Produto

SKU:	RT8710.1135	Modelo:	Recipiente coleta gordura 1/1 GN
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente coleta gordura 1/1 GN

Descricao Resumida

Recipiente em formato GN 1/1 (325x530 mm) para recolha de gordura, inclui fecho de fluxo, tampa e mangueira de drenagem. Essencial para higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente de recolha de gordura em formato GN 1/1 é um acessório indispensável para a gestão eficiente de resíduos líquidos em cozinhas profissionais, promovendo a higiene e a facilidade de escoamento.

Características Técnicas

Formato GN	1/1 GN (325×530 mm)
Material	Aço inoxidável
Componentes incluídos	Fecho de fluxo, tampa, mangueira de drenagem
Tipo de produto	Acessório para recolha de gordura

Aplicações Profissionais

Ideal para utilização em cozinhas de restaurantes, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras e serviços de catering, onde a produção de gordura líquida é constante e a higiene é primordial. Essencial para equipamentos de confeção que geram resíduos de gordura, como fornos combinados ou grelhadores.

Recipiente Recolha Gordura — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Permite uma recolha e descarte de gordura controlados, evitando derrames e mantendo o ambiente de trabalho limpo.
- **Facilidade de Utilização:** Inclui fecho de fluxo e mangueira de drenagem para um escoamento simples e seguro.
- **Durabilidade:** Construído em aço inoxidável, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Conformidade:** Ajuda a cumprir as normas de higiene e segurança alimentar, essenciais em qualquer cozinha profissional.

Qual o formato e dimensões deste recipiente de recolha de gordura?

O recipiente tem o formato gastronorm GN 1/1, com dimensões de 325x530 mm, sendo compatível com equipamentos que utilizam este padrão.

?

Que componentes estão incluídos com o recipiente?

Este recipiente é fornecido com um fecho de fluxo para controlo do escoamento, uma tampa para maior higiene e uma mangueira de drenagem para facilitar o despejo.

De que material é feito o recipiente e quais as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável, um material robusto e resistente à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e fácil limpeza.

Para que tipo de equipamentos é este acessório mais adequado?

É especialmente adequado para equipamentos de confeção que geram gordura líquida, como fornos combinados ou grelhadores, auxiliando na gestão de resíduos e na manutenção da higiene.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste recipiente?

A limpeza é simplificada pelo material em aço inoxidável e pela mangueira de drenagem, permitindo um esvaziamento e higienização rápidos e eficazes após cada utilização.