

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Cesto para Fritar e Cozinhar para Cubas de Confeção L e XL

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.391	Modelo:	Cesto para fritar (tipos L, XL)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Cesto para fritar (tipos L, XL)

Descricao Resumida

Cesto versátil para fritar e cozinhar em cubas de confeção profissionais, compatível com equipamentos tipo L e XL. Otimiza a produção em cozinhas de grande volume.

Descricao Completa

Facilite a confeção de alimentos no iVario Pro com estes cestos de fritar e cozinhar, disponíveis nos tamanhos L e XL. Ideais para operações intensivas em cozinhas profissionais, garantem um manuseamento seguro e eficiente durante o serviço contínuo, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade.

cestos fritar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Compatibilidade	iVario Pro (Tipos L, XL)
Recomendação (Unidades)	2x para L, 3x para XL
Material	Aço Inoxidável (AISI 304)
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes com alta demanda ou o gestor de snack-bar que necessita agilizar a confeção. Estes cestos são essenciais para fritar batatas, preparar petiscos ou cozinhar vegetais em estabelecimentos que prezam pela rapidez e qualidade, como hamburgarias, pastelarias ou unidades de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do material em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene, como HACCP. A disponibilidade em tamanhos L e XL permite adaptar a capacidade de produção às necessidades específicas de cada serviço, otimizando o espaço na cuba do iVario Pro e facilitando a separação de ingredientes, contribuindo para um controlo de FIFO eficaz.

Perguntas Frequentes

Estes cestos são compatíveis com outros equipamentos que não o iVario Pro?

Não, estes cestos foram concebidos especificamente para utilização com as cubas dos equipamentos iVario Pro nos tamanhos L e XL.

?

Qual a quantidade recomendada de cestos por equipamento?

Recomenda-se a utilização de 2 cestos para o iVario Pro tamanho L e 3 cestos para o tamanho XL, de forma a otimizar a produção e a organização durante o serviço.

O material destes cestos é adequado para cumprir normas de segurança alimentar?

Sim, os cestos são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, compatível com as normas HACCP e CE, garantindo a segurança alimentar e a durabilidade.

Qual a vantagem de usar cestos em vez de cozinhar diretamente na cuba?

O uso de cestos permite uma separação clara dos alimentos, facilita a remoção após a confeção, otimiza o escoamento de gorduras e líquidos, e simplifica a limpeza da cuba principal, além de permitir o cozimento ou fritura simultânea de diferentes ingredientes.

Estes cestos são fáceis de limpar e manter?

Sim, o material em aço inoxidável é resistente à corrosão e fácil de limpar, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar-loiça industrial, garantindo a higiene e a longevidade do acessório.