

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Esmaltado Granito 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RT6014.1110	Modelo:	Recipiente de granito esmaltado 1/1 GN (325 × 530 mm) – 100 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente de granito esmaltado 1/1 GN (325 × 530 mm) – 100 mm
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Aço

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 em aço com esmalte de granito, 100mm de profundidade. Ideal para assar, fritar e estufar, com excelente condutividade térmica e cantos moldados para zero desperdício.

Descricao Completa

O recipiente de aço esmaltado 1/1 GN, com 100 mm de profundidade, assegura uma confeitação uniforme e eficiente em fornos combinados e sistemas de convecção. As suas esquinas moldadas evitam perdas de produto, otimizando a produção em cozinhas profissionais, desde snacks a restaurantes com serviço contínuo.

recipiente aço esmaltado 1/1 GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço com esmalte de granito
Formato	1/1 GN
Dimensões (L x P)	530 x 325 mm
Profundidade	100 mm
Adequado para	iHexagon

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de F&B em pastelarias que necessitam de assar ou cozer bolos uniformemente, ou para unidades de catering que preparam grandes volumes de comida para eventos. Adequado para restaurantes de média dimensão que procuram otimizar o espaço e a eficiência no forno durante o rush.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente em aço esmaltado com acabamento de granito oferece uma distribuição de calor superior, garantindo um dourado uniforme em assados e bolos fofos, em comparação com

recipientes de material inferior. O design com esquinas totalmente moldadas minimiza o desperdício de produto, resultando numa economia direta para o estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste recipiente em aço esmaltado?

A sua excelente condutividade térmica assegura um dourado uniforme nos alimentos e bolos fofos, otimizando o resultado final da confeção.

Este recipiente é compatível com qual sistema de cozedura?

Sim, este recipiente GN 1/1 é especialmente adequado para o sistema iHexagon, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada.

Porquê as esquinas totalmente moldadas são importantes?

Evitam o desperdício de alimentos nos cantos, garantindo que toda a porção é aproveitada e facilitando a limpeza após o uso.

Quais os tipos de preparações ideais para este recipiente?

É versátil para assar, fritar, estufar e cozer ao forno, sendo ideal para uma vasta gama de pratos em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Qual a dimensão e profundidade deste recipiente?

O recipiente tem o formato padrão 1/1 GN, medindo 530 x 325 mm, com uma profundidade de 100 mm.