

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Basculante Multifuncional 2x GN 1/1, 2x 25 L

Informacoes do Produto

SKU:	RTWY9ENRA.0002636	Modelo:	iVario Pro 2-S
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iVario Pro 2-S
Capacidade (L)	16–25 L
N° de Tabuleiros / GN	2

Descricao Resumida

Panela basculante multifuncional de bancada com duas cubas de 25 L (2x GN 1/1), ideal para 50-100 refeições/dia. Oferece versatilidade e eficiência na cozinha profissional.

Descricao Completa

Esta panela basculante multifuncional de bancada integra duas cubas de 1/1 GN, oferecendo uma solução versátil para cozinhas profissionais que necessitam de elevada capacidade e flexibilidade na confeção diária de 50 a 100 refeições.

Características Técnicas

Refeições por dia	50–100
Capacidade	25 L + 25 L
Superfície de Confeção	2 x 1/1 GN (341 x 553 mm)
Dimensões (LxPxA)	1100 x 938 x 482 mm
Peso	132 kg
Consumo de Energia	21 kW
Disjuntor	32 A
Ligação Elétrica	3 N AC 400V
Entrada de Água	R 3/4"
Saída de Água	DN 40 mm
Cozedura a Pressão	Disponível (opção)

Aplicações Profissionais

Esta panela basculante é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro, tascas e pastelarias com confecção, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para serviços de catering e hotéis que necessitem de preparar grandes

volumes de alimentos com precisão e eficiência, como estufados, sopas, molhos, frituras ou braseados.

Panela Basculante Multifuncional — Principais Vantagens

A capacidade de operar duas cubas de forma independente permite a confeção simultânea de diferentes pratos, otimizando o tempo e a produtividade. O controlo preciso da temperatura e a distribuição uniforme do calor garantem resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção robusta e o design compacto de bancada tornam-na uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional com espaço limitado, mas que exige grande versatilidade.

Qual a capacidade de produção desta panela basculante?

Esta panela basculante multifuncional possui duas cubas de 25 litros cada, totalizando 50 litros, e é projetada para servir entre 50 a 100 refeições por dia, dependendo da ementa.

Que tipos de confeção posso realizar com este equipamento?

A panela basculante permite uma vasta gama de métodos de confeção, incluindo fritar, brasear, cozer, estufar e confeccionar molhos, sopas e massas, graças ao controlo preciso de temperatura e aquecimento uniforme.

Quais são os requisitos de instalação para esta panela?

O equipamento requer uma ligação elétrica trifásica (3 N AC 400V) com um disjuntor de 32 A e um consumo de energia de 21 kW. Necessita também de entrada de água (R 3/4") e saída de água (DN 40 mm).

Este modelo é de bancada ou de chão?

Este modelo é uma panela basculante multifuncional de bancada, com uma altura de 482 mm. Existe a opção de adicionar uma base/suporte que eleva a altura total para 1080 mm, transformando-a numa unidade de chão.

É possível cozinhar a pressão com esta panela basculante?

Sim, a cozedura a pressão é uma funcionalidade disponível como opção para este modelo, permitindo reduzir significativamente os tempos de confeção e preservar os nutrientes dos alimentos.