

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

Cestos Divisores 1/6 GN com Tampa para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.302	Modelo:	Kit 2 cestos p/ dividir 1/6 GN c/ tampa
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Kit 2 cestos p/ dividir 1/6 GN c/ tampa

Descricao Resumida

Kit de 2 cestos divisores não perfurados, formato 1/6 GN com tampa, para otimizar a confeção simultânea de diferentes alimentos em cubas profissionais.

Descricao Completa

Aumente a flexibilidade na sua cozinha profissional com este kit de 2 cestos divisórios 1/6 GN, concebidos para otimizar a organização e o controlo de porções em equipamentos como o iVario Pro. Ideal para preparar e servir diferentes componentes de uma refeição simultaneamente, mantendo a higiene e a eficiência, essenciais em qualquer serviço de restauração com elevado volume de produção.

cestos divisórios 1/6 GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Referência Origem	Kit 2 cestos p/ dividir 1/6 GN c/ tampa
Formato	1/6 GN não perfurado
Quantidade	2 unidades
Acessório Incluído	Tampa
Compatibilidade Geral	Equipamentos com cubas 1/6 GN

Aplicações Profissionais

Este conjunto de cestos é particularmente útil em cozinhas profissionais de restaurantes com menus variados, hotéis que servem buffets ou eventos, e até em snack-bares ou roulotes que necessitam de organizar ingredientes ou porções para confeção rápida. Permite ao Chef de cozinha ou ao gestor de F&B gerir eficientemente o espaço e o tempo durante o serviço, facilitando o controlo de stock e a manutenção de normas HACCP.

Kit de Cestos Divisórios 1/6 GN — Principais Vantagens

A principal vantagem deste kit reside na sua capacidade de segmentar o espaço da cuba, permitindo a separação de diferentes alimentos ou ingredientes, o que é crucial para evitar contaminações cruzadas e para uma gestão mais rigorosa do FIFO (First-In, First-Out). A inclusão de tampas individuais para cada cesto garante a proteção contra poeiras e a manutenção da frescura dos alimentos, assegurando a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal utilidade destes cestos divisórios?

A principal utilidade é a segmentação do espaço na cuba do equipamento, permitindo organizar e separar diferentes alimentos ou ingredientes, otimizando o controlo de porções e a higiene.

Estes cestos são compatíveis com que tipo de equipamentos?

São compatíveis com equipamentos que utilizam cubas no formato 1/6 GN, como o Rational iVario Pro, e outros recipientes gastronorm de dimensões equivalentes.

O kit inclui tampas para os cestos?

Sim, este kit inclui tampas individuais para cada um dos dois cestos, garantindo a proteção dos alimentos e a manutenção da sua frescura.

Qual o material de fabrico destes cestos?

O material de fabrico não é especificado nos dados fornecidos, mas cestos deste tipo são tipicamente fabricados em aço inoxidável ou plásticos alimentares resistentes.

Como estes cestos contribuem para as normas HACCP?

Contribuem ativamente ao permitir a separação física de diferentes tipos de alimentos, prevenindo a contaminação cruzada, e ao facilitar a organização para o controlo de datas de validade e lotes.