

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 rápido
ao produto



Suporte Vertical para Frangos 8 Unidades, GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT6035.1006	Modelo:	Superspike para frangos 1/1 GN (8 un.)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Superspike para frangos 1/1 GN (8 un.)

Descricao Resumida

Suporte vertical GN 1/1 para confeção de até 8 frangos de 1.3 kg cada. Garante cozedura uniforme, peito suculento e pele estaladiça, otimizando o tempo de produção.

Descricao Completa

Este suporte vertical foi concebido para otimizar a confeção de aves inteiras em fornos profissionais, utilizando o formato GN 1/1. Permite cozinhar até 8 frangos simultaneamente, garantindo uma distribuição uniforme do calor e resultados consistentes.

Características Técnicas

Formato	GN 1/1 (325×530 mm)
Capacidade	8 unidades
Peso Máximo por Unidade	1.300 g
Tipo de Acessório	Suporte vertical para aves

Aplicações Profissionais

Este suporte é ideal para estabelecimentos que necessitam de cozinhar grandes volumes de aves de forma eficiente e com resultados de alta qualidade. É particularmente útil em churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais e hospitalares, serviços de catering e hotéis com buffets ou eventos, onde a consistência e a rapidez são cruciais.

Suporte Vertical para Frangos — Principais Vantagens

- ****Cozedura Uniforme:**** A posição vertical e o efeito chaminé asseguram uma distribuição homogénea do calor, resultando em aves perfeitamente cozinhadas.
- ****Pele Estaladiça e Peito Suculento:**** A gordura escorre durante a confeção, contribuindo para uma pele dourada e estaladiça, enquanto a carne permanece suculenta.
- ****Otimização do Tempo:**** Reduz significativamente o tempo de cozedura em comparação com métodos tradicionais, aumentando a produtividade da sua cozinha.
- ****Eficiência de Espaço:**** Permite cozinhar até 8 frangos num único tabuleiro GN 1/1, maximizando a capacidade do forno.
- ****Manuseamento Simplificado:**** Facilita a colocação e remoção das aves do forno, otimizando o fluxo de trabalho na área de produção.

Este suporte é compatível com todos os fornos profissionais?

Este suporte foi concebido no formato standard GN 1/1, sendo compatível com a maioria dos fornos combinados e convecção que aceitam tabuleiros GN 1/1.

?

Qual a principal vantagem de cozinhar frangos na vertical?

A cozedura vertical permite uma distribuição de calor mais uniforme em toda a ave, facilitando a drenagem da gordura e resultando num peito mais suculento e pele mais estaladiça.

Quantos frangos posso cozinhar de uma só vez?

Este suporte tem capacidade para cozinhar até 8 frangos simultaneamente, cada um com um peso máximo de 1.300 gramas.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, o design do suporte facilita a limpeza. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, utilizando detergentes adequados para equipamento de cozinha.

Posso utilizar este acessório para outros tipos de aves?

Sim, pode ser utilizado para outras aves de pequeno e médio porte, como patos ou galinhas, desde que o peso individual não exceda os 1.300 gramas e se ajustem ao formato do suporte.