

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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cesto para Cozedor de Massas GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	CH979992	Modelo:	979992
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	979992
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Cesto em inox GN 1/3 para cozedura de massas, ideal para cozinhas profissionais. Garante eficiência e durabilidade na preparação diária.

Cesto GN 1/3 — Principais Vantagens

Este cesto foi especificamente concebido para otimizar a confeção de massas em cozinhas profissionais, garantindo um cozimento uniforme e eficiente. A sua construção robusta em inox assegura durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de utilização intensiva. É a solução ideal para quem procura elevar a qualidade e a rapidez na preparação de pratos de massa, sendo um complemento indispensável para os cozedores tipo gastronorm.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que sirva massas em grandes volumes. A compatibilidade com sistemas GN 1/3 torna-o versátil para diversas linhas de equipamento, facilitando a organização e o fluxo de trabalho na sua cozinha. Este acessório eleva a performance da sua equipa e garante que cada porção de massa é cozinhada com a máxima precisão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cesto para Cozedor de Massas
Padrão Gastronorm	GN 1/3
Material	Inox

Perguntas Frequentes

Para que tipo de cozedores de massa é este cesto compatível?

Este cesto é compatível com cozedores de massa que aceitam o padrão Gastronorm GN 1/3, uma medida standard na restauração profissional.

Qual o material de fabrico deste cesto?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e fácil higienização, essencial em cozinhas comerciais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, graças ao seu material em inox, o cesto é de limpeza muito simples, podendo ser lavado manual ou mecanicamente sem qualquer constrangimento.

Posso adquirir vários cestos para usar em simultâneo?

Dependendo do modelo do seu cozedor de massas, poderá utilizar vários cestos GN 1/3 em conjunto

para otimizar a capacidade de produção.

Este cesto é adequado para cozinhar outros tipos de alimentos além de massa?

Embora seja ideal para massa, o seu design permite também a cozedura de outros alimentos que beneficiem de imersão controlada, como certos vegetais ou mariscos de pequena dimensão.