

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



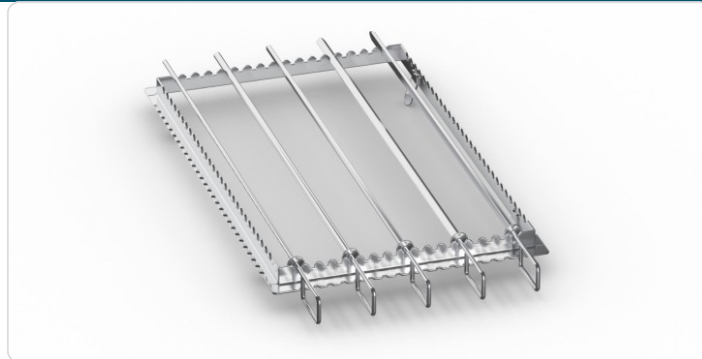
Hotelequip.pt

Espetos Quadrados 2/3 GN para Forno Profissional (5 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.784	Modelo:	Espetos quadrados 5 mm, 265 mm (5x) 2/3 GN
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Espetos quadrados 5 mm, 265 mm (5x) 2/3 GN

Descricao Resumida

Crie pratos estilo tandoori em qualquer forno profissional com estes 5 espetos quadrados GN 2/3 (265 mm), otimizando espaço e diversificando a ementa.

Descrição Completa

Aprimore a sua oferta gastronómica com este conjunto de espetos quadrados, perfeitamente concebidos para a confeção de carnes, aves e peixe ao estilo tandoori em qualquer forno profissional com compatibilidade GN 2/3. Esta solução versátil permite aos chefes explorar novas técnicas culinárias, garantindo resultados suculentos e aromáticos sem a necessidade de equipamento especializado.

espetos quadrados GN — Características Técnicas

Quantidade	5 espetos
Formato	Quadrado (5 mm)
Comprimento	265 mm
Medida GN	2/3 GN

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que busca versatilidade e inovação, estes espetos são ideais para introduzir pratos com um toque exótico em ementas de restaurantes de cozinha internacional, buffets de hotel ou serviços de catering. O seu design e compatibilidade GN permitem uma integração fluida em fornos combinados de última geração ou fornos convencionais, otimizando o espaço e a eficiência durante o rush do serviço, desde pequenos restaurantes de bairro até cantinas empresariais que procuram diversificar a oferta.

Espetos Quadrados GN — Porquê Escolher Este Equipamento

Este conjunto de espetos diferencia-se pela sua adaptabilidade ao formato GN 2/3, uma medida padrão que maximiza o aproveitamento do espaço em qualquer forno profissional. A capacidade de criar um