

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



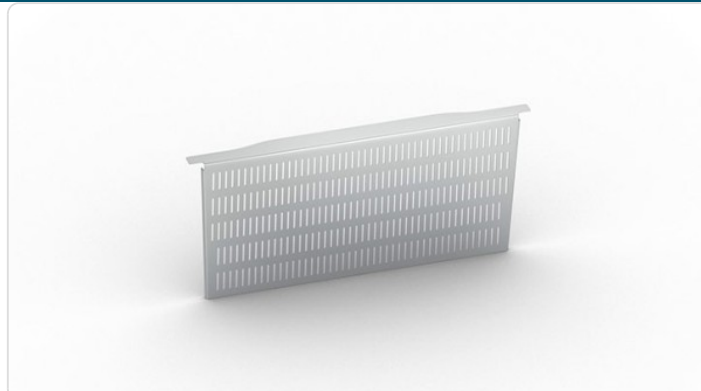
Hotelequip.pt

Escorredor para Cuba iVario Pro Tipos 2-XS e 2-S

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.74.666	Modelo:	Escorredor (tipo 2-XS, 2-S)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Escorredor (tipo 2-XS, 2-S)

Descricao Resumida

Escorredor específico para as cubas de confeção iVario Pro Tipos 2-XS e 2-S, ideal para drenar líquidos de produtos cozidos com máxima eficiência e segurança.

Descrição Completa

Este escorredor é um acessório essencial para a cuba de confeitura iVario Pro, concebido para facilitar a drenagem de líquidos de alimentos cozinhados, otimizando a eficiência na cozinha profissional.

Características Técnicas

Compatibilidade	Cubas iVario Pro Tipos 2-XS e 2-S
Função Principal	Drenagem de líquidos de produtos cozidos
Posicionamento	Na parte dianteira da cuba

Aplicações Profissionais

Este escorredor é um acessório indispensável em qualquer cozinha profissional equipada com as cubas iVario Pro Tipos 2-XS ou 2-S. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering, onde a eficiência na preparação e drenagem de alimentos é crucial para o fluxo de trabalho.

Escorredor iVario Pro — Principais Vantagens

A sua conceção específica para as cubas iVario Pro garante um encaixe perfeito e uma drenagem eficaz, evitando derrames e facilitando a manipulação de grandes volumes de alimentos. Contribui para a organização e higiene da área de confeitura, acelerando o processo de preparação e empratamento.

Com que modelos de cuba iVario Pro este escorredor é compatível?

Este escorredor foi concebido especificamente para ser utilizado com as cubas iVario Pro dos Tipos 2-XS e 2-S, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada.

Qual a principal função deste escorredor na cozinha profissional?

A sua função primordial é atuar como suporte para drenar eficazmente os líquidos de produtos alimentares cozidos, facilitando o processo de preparação e empratamento.

Onde é que o escorredor deve ser posicionado na cuba iVario Pro?

O escorredor é projetado para ser colocado na parte dianteira da cuba iVario Pro, permitindo uma drenagem conveniente e controlada diretamente sobre um recipiente adequado.

Este acessório contribui para a higiene na área de confeitaria?

Sim, ao permitir uma drenagem controlada e direcionada, este escorredor ajuda a manter a área de trabalho mais limpa e organizada, prevenindo derrames e salpicos.

Em que tipo de estabelecimentos é mais recomendado o uso deste escorredor?

É altamente recomendado para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas, serviços de catering e qualquer estabelecimento que utilize as cubas iVario Pro para confeitaria de alimentos e necessite de processos de drenagem eficientes.