

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: 08/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 2/1 (650x530 mm) 20 mm Esmaltado

Informacoes do Produto

SKU:	RT6014.2102	Modelo:	Recipiente de granito esmaltado 2/1 GN (650 x 530 mm) – 20 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente de granito esmaltado 2/1 GN (650 x 530 mm) – 20 mm

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/1 (650x530 mm) com 20 mm de profundidade, fabricado em aço com esmalte de granito. Ideal para assar, fritar e cozer uniformemente.

Descrição Completa

Garanta uma confeitura uniforme em fornos combinados ou fornos convencionais com este recipiente em aço esmaltado com granito, formato 2/1 GN (650 x 530 mm) e apenas 20 mm de profundidade. Ideal para maximizar o aproveitamento do espaço em cozinhas profissionais com produção intensiva.

recipiente 2/1 GN — Características Técnicas

Material	Aço com esmalte de granito
Formato	2/1 GN (650 x 530 mm)
Profundidade	20 mm
Compatibilidade	iHexagon

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha profissional que necessita de recipientes versáteis, este artigo é ideal para assar, fritar, estufar ou cozer. Adequado para restaurantes com menus variados, pastelarias que procuram consistência na confeitura de bolos e hotéis que gerem grandes volumes de produção diária, garantindo um dourado uniforme e texturas perfeitas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A excelente condutividade térmica deste recipiente em aço com esmalte de granito assegura um aquecimento rápido e homogêneo, crucial para o dourado perfeito de assados e a confeitura fofa de bolos. O seu design com cantos totalmente moldados elimina o desperdício de porções, otimizando o uso do alimento e simplificando a limpeza, características essenciais em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é adequado para fritar?

Sim, este recipiente é versátil e pode ser utilizado para fritar, assar, estufar e cozer ao forno, garantindo um desempenho consistente. ?

Quais as dimensões exatas deste recipiente GN?

O recipiente tem as dimensões de 2/1 GN, o que corresponde a 650 × 530 mm, com uma profundidade de 20 mm.

O material garante uma distribuição de calor uniforme?

Sim, a excelente condutividade térmica do aço com esmalte de granito assegura um dourado uniforme e uma confeção homogénea, ideal para bolos e assados.

Como o design do recipiente otimiza o uso do alimento?

Os cantos totalmente moldados evitam o desperdício de porções nos cantos, permitindo um aproveitamento total do conteúdo e facilitando a remoção completa após a confeção.

Este recipiente é compatível com que sistemas?

Este recipiente de granito esmaltado é compatível com o sistema iHexagon, sendo uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais.