

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

Cestos Perfurados 1/6 GN para Divisão de Cuba, Kit 4 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.300	Modelo:	Kit 4 cestos p/ dividir 1/6 GN perfurados (2-XS)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Kit 4 cestos p/ dividir 1/6 GN perfurados (2-XS)

Descricao Resumida

Kit de 4 cestos perfurados 1/6 GN com moldura de suporte, ideal para dividir a cuba de equipamentos de confeção profissional, permitindo cozinhar porções individuais.

Descrição Completa

Este kit de cestos perfurados foi concebido para otimizar a confeção em equipamentos iVario Pro, permitindo a divisão da cuba em quatro porções individuais 1/6 GN. Facilita a preparação simultânea de diferentes alimentos ou porções controladas, aumentando a versatilidade da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo	2-XS
Número de Cestos	4
Tamanho do Cesto	1/6 GN
Perfuração	Sim
Componentes	4 cestos e moldura de suporte

Aplicações Profissionais

Este kit é ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes de alta gastronomia, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering que necessitam de preparar múltiplos pratos ou porções individuais de forma eficiente e controlada. Permite a confeção simultânea de acompanhamentos, vegetais ou proteínas distintas na mesma cuba, otimizando o tempo de produção.

Cestos Perfurados para iVario Pro — Principais Vantagens

- Otimização do espaço de confeção, permitindo cozinhar vários itens em simultâneo.
- Facilita o controlo de porções e evita a mistura de sabores entre diferentes alimentos.
- A construção perfurada assegura uma cozedura uniforme e eficiente.
- A moldura de suporte garante estabilidade e segurança durante a utilização.
- Contribui para uma maior eficiência e organização na cozinha profissional.

Para que tipo de equipamento são estes cestos?

Estes cestos são especificamente concebidos para serem utilizados em equipamentos de confeção iVario Pro, permitindo a divisão da cuba.



Qual a vantagem de usar cestos perfurados?

Os cestos perfurados permitem uma circulação uniforme do calor ou líquido de cozedura, garantindo que os alimentos cozinhem de forma homogénea e eficiente, ideal para cozedura a vapor ou escaldagem.

É possível cozinhar diferentes alimentos em simultâneo?

Sim, a principal função deste kit é permitir a divisão da cuba em quatro porções 1/6 GN, o que possibilita a confeção simultânea de diferentes alimentos sem mistura de sabores.

Como se realiza a limpeza e manutenção dos cestos?

Os cestos e a moldura de suporte são fabricados em material resistente, geralmente aço inoxidável, e podem ser facilmente lavados à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene.

Este kit inclui a cuba ou apenas os cestos?

Este produto é um kit de acessórios que inclui os 4 cestos perfurados 1/6 GN e a respetiva moldura de suporte para divisão. A cuba do equipamento iVario Pro é vendida separadamente.