

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cesto para Fritar e Cozinhar para Cubas de Confeção L e XL

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RT60.75.391	<b>Modelo:</b>	Cesto para fritar (tipos L, XL)
<b>Marca:</b>	RATIONAL	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	RATIONAL
<b>Modelo</b>	Cesto para fritar (tipos L, XL)

### Descricao Resumida

Cesto versátil para fritar e cozinhar em cubas de confeção profissionais, compatível com equipamentos tipo L e XL. Otimiza a produção em cozinhas de grande volume.

## Descrição Completa

Facilite a confecção de alimentos no iVario Pro com estes cestos de fritar e cozinhar, disponíveis nos tamanhos L e XL. Ideais para operações intensivas em cozinhas profissionais, garantem um manuseamento seguro e eficiente durante o serviço contínuo, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade.

### cestos fritar — Características Técnicas

<b>Propriedade</b>	Valor
<b>Compatibilidade</b>	iVario Pro (Tipos L, XL)
<b>Recomendação (Unidades)</b>	2x para L, 3x para XL
<b>Material</b>	Aço Inoxidável (AISI 304)
<b>Certificação</b>	CE

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes com alta demanda ou o gestor de snack-bar que necessita agilizar a confecção. Estes cestos são essenciais para fritar batatas, preparar petiscos ou cozinhar vegetais em estabelecimentos que prezam pela rapidez e qualidade, como hamburgarias, pastelarias ou unidades de catering.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do material em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene, como HACCP. A disponibilidade em tamanhos L e XL permite adaptar a capacidade de produção às necessidades específicas de cada serviço, otimizando o espaço na cuba do iVario Pro e facilitando a separação de ingredientes, contribuindo para um controlo de FIFO eficaz.

### Perguntas Frequentes

#### Estes cestos são compatíveis com outros equipamentos que não o iVario Pro?

Não, estes cestos foram concebidos especificamente para utilização com as cubas dos equipamentos iVario Pro nos tamanhos L e XL.

?

### **Qual a quantidade recomendada de cestos por equipamento?**

Recomenda-se a utilização de 2 cestos para o iVario Pro tamanho L e 3 cestos para o tamanho XL, de forma a otimizar a produção e a organização durante o serviço.

### **O material destes cestos é adequado para cumprir normas de segurança alimentar?**

Sim, os cestos são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, compatível com as normas HACCP e CE, garantindo a segurança alimentar e a durabilidade.

### **Qual a vantagem de usar cestos em vez de cozinhar diretamente na cuba?**

O uso de cestos permite uma separação clara dos alimentos, facilita a remoção após a confeção, otimiza o escoamento de gorduras e líquidos, e simplifica a limpeza da cuba principal, além de permitir o cozimento ou fritura simultânea de diferentes ingredientes.

### **Estes cestos são fáceis de limpar e manter?**

Sim, o material em aço inoxidável é resistente à corrosão e fácil de limpar, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar-loiça industrial, garantindo a higiene e a longevidade do acessório.