

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 para Fritar 1/6 GN, Kit 2 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.982	Modelo:	Kit 2 cestos p/ dividir 1/6 GN fritar
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Kit 2 cestos p/ dividir 1/6 GN fritar

Descricao Resumida

Kit com dois cestos de 1/6 GN para fritar, ideal para dividir a cuba de equipamentos de confeção profissional e gerir porções de forma eficiente.

Descricao Completa

Este kit de dois cestos de 1/6 GN foi concebido para otimizar a fritura em equipamentos de confeção profissional, permitindo a divisão da cuba para cozinhar diferentes produtos em simultâneo.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Cestos para fritura
Capacidade por Cesto	1/6 GN
Quantidade	2 unidades
Função Principal	Divisão de cuba para fritar

Aplicações Profissionais

Estes cestos são ideais para cozinhas profissionais que necessitam de flexibilidade na fritura, como snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks e restaurantes com ementas variadas. Permitem a confeção simultânea de diferentes produtos fritos, otimizando o tempo e a organização na área de confeção.

Cestos para Fritar — Principais Vantagens

- Permite fritar diferentes alimentos em simultâneo na mesma cuba, evitando a mistura de sabores.
- Otimiza o espaço de confeção, transformando uma cuba grande em várias zonas de fritura.
- Facilita o controlo de porções e a gestão de diferentes tempos de confeção.
- Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Contribui para uma maior eficiência e produtividade na cozinha.

Para que tipo de equipamentos são estes cestos adequados?

Estes cestos são projetados para equipamentos de confeção profissional que utilizam cubas com capacidade para divisões GN 1/6, permitindo a fritura em porções.

Qual o material de fabrico dos cestos?

Os cestos são fabricados com materiais robustos e resistentes, adequados para o contacto alimentar e para suportar as altas temperaturas e o uso intensivo exigido em cozinhas profissionais.

É possível fritar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

Sim, a principal vantagem deste kit é precisamente permitir a fritura simultânea de diferentes alimentos na mesma cuba, sem que os sabores se misturem, graças à divisão proporcionada pelos cestos.

Como se realiza a limpeza e manutenção dos cestos?

Os cestos são concebidos para uma limpeza fácil e higiénica. Podem ser lavados manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a remoção eficaz de resíduos.

Estes cestos necessitam de alguma montagem especial?

Não, os cestos são acessórios de encaixe simples. São fornecidos prontos a usar e basta posicioná-los na cuba do equipamento de confeção para iniciar a sua utilização.