

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Bandeja Gastronorm 2/3, 354x325x20 mm, Aço Inoxidável 18/10

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM9352520 | Modelo: | 9352520 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |         |
|------------|---------|
| Marca      | Sammic  |
| Modelo     | 9352520 |
| Formato GN | GN2/3   |
| Material   | Inox    |
| Perfurado  | Não     |

### Descricao Resumida

Bandeja Gastronorm 2/3 em aço inox 18/10, ideal para uso profissional em hotelaria e restauração. Dimensões de 354x325x20 mm, resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Bandeja Gastronorm 2/3 — Principais Vantagens para Horaca

Concebida para otimizar a eficiência operacional em cozinhas profissionais, esta bandeja Gastronorm 2/3 (também conhecida como bacia Gastronorm) representa uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e preparação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis para o uso intensivo em ambientes HORECA.

A versatilidade desta bandeja permite a sua utilização em diversas fases do processo culinário, desde a refrigeração e congelação até ao aquecimento e apresentação, tornando-a um utensílio indispensável para chefs e cozinheiros que procuram funcionalidade e fiabilidade. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de higiene alimentar contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo.

Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais, esta bandeja é ideal para o armazenamento organizado de ingredientes, o transporte de alimentos, a preparação de pratos em banhos-maria ou fornos, e a exposição em buffets. A sua dimensão compacta GN 2/3 permite uma otimização do espaço em câmaras refrigeradas, estantes e balcões de serviço, adaptando-se a diversos tipos de equipamento Gastronorm.

Especificações Técnicas

| Característica          | Detalhe              |
|-------------------------|----------------------|
| Material                | Aço inoxidável 18/10 |
| Formato GN              | 2/3                  |
| Largura (exterior)      | 354 mm               |
| Profundidade (exterior) | 325 mm               |

| Característica    | Detalhe |
|-------------------|---------|
| Altura (exterior) | 20 mm   |