

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 2/3, 18L, Altura 200mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE801307	Modelo:	HE801307
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801307

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801307

EAN	8711369801307
Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, com 18L de capacidade e 200mm de altura. Robusto, fácil de limpar e versátil para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, oferece uma capacidade de 18 litros e uma altura de 200mm, sendo uma solução robusta e versátil para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Recipiente Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	2/3
Capacidade	18 L
Altura (H)	200 mm
Dimensões (CxLxA)	354x325x200 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	1.62 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é essencial para a organização, conservação e confeção de alimentos em diversos estabelecimentos. É ideal para restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, hotéis, serviços de catering, e até mesmo em food trucks e roulotes. Pode ser utilizado em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a múltiplas necessidades da cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.
- Design robusto que suporta o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Rebordos lisos que facilitam a limpeza e promovem a higiene alimentar.
- Versatilidade de utilização em diferentes equipamentos de cozinha, otimizando o fluxo de trabalho.
- Conformidade com o padrão Gastronorm, assegurando compatibilidade com a maioria dos equipamentos existentes.

Qual o material de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão e altas temperaturas.

Pode ser utilizado em fornos de convecção?

Sim, este recipiente Gastronorm é adequado para utilização em fornos de convecção, bem como em frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds.

Qual a capacidade e as dimensões deste recipiente?

O recipiente tem uma capacidade de 18 litros e as suas dimensões aproximadas são 354x325x200mm (Comprimento x Largura x Altura).

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design com rebordos lisos deste recipiente Gastronorm facilita significativamente a sua limpeza, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene na cozinha.

Para que serve o formato Gastronorm GN 2/3?

O formato GN 2/3 é uma medida padronizada internacionalmente, garantindo que o recipiente seja compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos, carros de transporte e buffets.