

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



Recipiente Gastronorm GN 2/3 Inox 13L (A)150mm - Robusto

Informacoes do Produto

SKU:	HE801314	Modelo:	HE801314
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801314

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801314
EAN	8711369801314
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, 13L e 150mm de altura. Ideal para organização e preparação de alimentos, compatível com forno e frio.

Descricao Completa

Uma gestão eficiente na cozinha profissional exige equipamentos robustos e versáteis. Esta cuba Gastronorm GN 2/3, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece 13 litros de capacidade e 150mm de profundidade, sendo indispensável para a organização e conservação de alimentos. A sua conceção assegura a compatibilidade com diversos ambientes térmicos, otimizando o fluxo de trabalho.

recipiente gastronorm GN 2/3 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	354 x 325 x 150 mm
Capacidade	13 Litros
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	1,35 kg

Compatibilidade

Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que otimiza a *mise en place* diária e a gestão de stock: Este recipiente GN 2/3 é ideal para armazenar ingredientes, porcionar preparações e garantir uma rotação de produtos higiénica e eficiente em frigoríficos e arcas. Em restaurantes com serviço contínuo ou buffets de hotel, a sua versatilidade é crucial. Permite transitar diretamente do frio para fornos de convecção ou sistemas de banho-maria, mantendo a temperatura dos alimentos durante o serviço sem comprometer a qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/10 de elevada qualidade confere a este recipiente uma resistência superior à corrosão e ao impacto, características cruciais em ambientes de cozinha de produção intensivos. Os rebordos lisos não só facilitam uma limpeza rápida e completa, mas também são um pilar fundamental para a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar HACCP. A capacidade de transitar entre fornos de convecção, frigoríficos e banhos-maria maximiza a versatilidade operacional e a eficiência na gestão da temperatura dos alimentos, tornando-o um investimento duradouro e multifuncional.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm??

A limpeza deve ser feita com água quente e detergente neutro. Dada a sua construção em aço inoxidável 18/10 e rebordos lisos, é extremamente fácil de higienizar, podendo também ser lavado na máquina de lavar loiça profissional, garantindo a conformidade com as diretrizes HACCP.

Este recipiente GN 2/3 é adequado para que tipo de estabelecimento??

É ideal para qualquer cozinha profissional, desde snack-bares e cantinas escolares a restaurantes de média dimensão e unidades de catering. A sua capacidade de 13 litros e compatibilidade térmica tornam-no versátil para diversas necessidades de preparação e serviço.

Posso utilizar este recipiente diretamente no forno??

Sim, o aço inoxidável 18/10 confere-lhe excelente resistência a altas temperaturas, sendo perfeitamente seguro para utilização em fornos de convecção, permitindo cozinhar ou reaquecer alimentos diretamente.

Este recipiente Gastronorm é empilhável para otimizar o espaço??

Sim, a conceção robusta e padronizada dos recipientes Gastronorm permite o empilhamento seguro, mesmo quando cheios. Isso otimiza o espaço de armazenamento em frigoríficos ou prateleiras, facilitando a organização da cozinha.

Qual a importância do aço inoxidável 18/10 para este tipo de recipiente??

O aço inoxidável 18/10 (cromo/níquel) é a liga de eleição para equipamentos profissionais devido à sua superior resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, garantindo a máxima higiene alimentar e uma longa vida útil do produto, mesmo com uso intensivo.