

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 2/3, 3L, Aço Inoxidável 40mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE801345	Modelo:	HE801345
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801345

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801345

EAN	8711369801345
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/3 em aço inoxidável 18/10, com 3L de capacidade e 40mm de altura. Ideal para armazenamento, confecção e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 2/3 em aço inoxidável 18/10, com 3 litros de capacidade e 40mm de altura, é uma solução robusta e higiênica para armazenamento, confecção e serviço de alimentos em ambientes profissionais.

Recipiente Gastronorm 2/3 Inox — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	2/3
Capacidade	3 L
Altura	40 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões (CxLxA)	354x325x40 mm
Peso Líquido	0,7 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para a preparação de ingredientes, armazenamento refrigerado, confeção em fornos de convecção e apresentação de alimentos em sistemas de banho-maria ou réchauds em buffets de hotéis e serviços de catering.

Recipiente Gastronorm 2/3 — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Design com rebordos lisos que facilitam a limpeza e garantem a higiene.
- Versatilidade de utilização em fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria e réchauds.
- Padronização GN 2/3 que assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.
- Capacidade de 3 litros, adequada para porções médias de alimentos.

Qual o material de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Pode ser utilizado em fornos de convecção?

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

Qual a capacidade e dimensões deste recipiente?

O recipiente tem uma capacidade de 3 litros e dimensões aproximadas de 354x325x40mm (comprimento x largura x altura).

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design robusto com rebordos lisos facilita a limpeza, assegurando a máxima higiene em cozinhas profissionais.

Para que tipo de equipamentos é compatível o formato GN 2/3?

O formato Gastronorm 2/3 é um padrão internacional, compatível com uma vasta gama de equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos, banhos-maria e expositores.