

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, 5.5L, 65mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE800225	Modelo:	HE800225
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800225

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE800225
EAN	8711369800225
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável, com 5.5L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais, suporta temperaturas de -40°C a 250°C e é fácil de limpar.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável é essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais, oferecendo durabilidade e versatilidade para diversas aplicações térmicas.

Recipiente Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	5.5 L
Dimensões (CxLxA)	354 x 325 x 65 mm
Resistência Térmica	De -40°C a 250°C
Peso Líquido	0.627 kg
Bordas	Arredondadas para fácil limpeza
Lavagem	Adequado para máquina de lavar louça

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitação, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. Este recipiente é versátil para armazenamento refrigerado, confeitação em forno de convecção, ou manutenção de temperatura em banho-maria e chafing dishes, adaptando-se a diversas necessidades de produção e serviço.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Ampla resistência térmica, permitindo uso seguro de -40°C a 250°C.
- Bordas arredondadas e compatibilidade com máquina de lavar louça para uma limpeza eficiente.
- Versatilidade de aplicação em fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e chafing dishes.
- Padronização Gastronorm GN 2/3 para integração fácil em equipamentos existentes.

Este recipiente é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha?

É compatível com fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e chafing dishes, devido à sua alta resistência térmica de -40°C a 250°C.

Qual o material e a durabilidade esperada deste recipiente?

Fabricado em aço inoxidável, este recipiente oferece excelente durabilidade, resistência à corrosão e é adequado para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Como é feita a limpeza e manutenção deste recipiente?

A limpeza é simplificada pelas bordas arredondadas que evitam o acúmulo de sujeira. O recipiente é totalmente lavável na máquina de lavar louça, garantindo higiene máxima com mínimo esforço.

Quais são as dimensões e capacidade exatas deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente tem uma capacidade de 5.5 litros e as suas dimensões são 354 mm de comprimento, 325 mm de largura e 65 mm de altura, correspondendo ao padrão GN 2/3.

Para que tipo de estabelecimentos profissionais é este recipiente mais adequado?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bares, pastelarias, cantinas, hotéis e empresas de catering, onde a gestão eficiente e higiénica de alimentos é crucial.