

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 Inox 13L – 354x325x148mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800249	Modelo:	HE800249
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800249

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800249
EAN	8711369800249
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN2/3

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/3 em aço inoxidável de 13L, ideal para preparação, armazenamento e serviço. Resistente a -40°C a 250°C, fácil de limpar e apto para máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

A organização e a eficiência no serviço profissional dependem de soluções de armazenamento e preparação versáteis. Este contentor Gastronorm 2/3 em aço inoxidável, com 13 litros de capacidade, é uma peça essencial, oferecendo uma excecional resistência térmica de -40°C a 250°C, ideal para qualquer fase do processo culinário em cozinhas profissionais.

Recipiente Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	2/3
Dimensões (LxPxA)	354 × 325 × 148 mm
Capacidade	13 L
Material	Aço inoxidável
Resistência Térmica	De -40°C a 250°C
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, chafing dishes
Lavagem	Lavável na máquina de lavar loiça

Peso Líquido	1,091 kg
--------------	----------

Aplicações Profissionais

Para o chefe executivo que supervisiona a mise en place diária, este contentor é indispensável para a organização da linha de preparação ou para a conservação de ingredientes refrigerados. Em hotéis e empresas de catering, a sua adaptabilidade para banhos-maria e chafing dishes garante a apresentação e manutenção de pratos quentes no buffet. É igualmente prático em cantinas escolares ou restaurantes de bairro, onde a necessidade de armazenar e transportar alimentos de forma higiénica e eficiente é constante, suportando tanto processos de congelação como de cozedura em forno.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente destaca-se pela sua versatilidade térmica superior, permitindo uma transição fluida entre ultracongelamento (-40°C) e cozedura em forno (250°C) sem danificar o material. Fabricado em aço inoxidável robusto e com bordas arredondadas, não só cumpre rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP), como também assegura uma limpeza simplificada e uma durabilidade prolongada face ao uso intensivo. A sua conformidade com o formato Gastronorm 2/3 garante integração perfeita em qualquer sistema de organização de cozinha existente.

Perguntas Frequentes

Este recipiente Gastronorm 2/3 pode ser utilizado em fornos de convecção?

Sim, este contentor foi concebido para suportar temperaturas até 250°C, sendo perfeitamente seguro para utilização em fornos de convecção, permitindo cozinhar e reter a temperatura dos alimentos.

Qual a capacidade real deste contentor e para que tipo de porções é adequado?

Com uma capacidade de 13 litros e dimensões de 354x325x148mm, este recipiente GN 2/3 é ideal para grandes volumes de preparação, como sopas, guisados, molhos ou para servir uma quantidade generosa de acompanhamentos em buffets.

Como se garante a higiene e limpeza fácil deste recipiente de aço inoxidável?

Fabricado em aço inoxidável e com bordas arredondadas, este recipiente minimiza a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza manual e sendo totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, crucial para manter os padrões HACCP.

É compatível com tampas Gastronorm standard de outras marcas?

Sim, sendo um recipiente Gastronorm 2/3, este contentor é compatível com tampas standard de qualquer marca que siga as normas GN, garantindo flexibilidade na sua cozinha.

Este contentor é adequado para uso em buffets de longa duração?

Absolutamente. A sua resistência térmica a altas temperaturas (-40°C a 250°C) e a compatibilidade com banhos-maria e chafing dishes tornam-no ideal para manter os alimentos na temperatura ideal durante todo o serviço de buffet.