

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 17L – 354x325x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE817254	Modelo:	HE817254
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817254

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817254
EAN	8711369817254
Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 2/3 em aço inoxidável AISI 201 com 17L de capacidade. Ideal para armazenamento, confeção e serviço, com pegas retráteis e empilhável.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 2/3 em aço inoxidável AISI 201 oferece uma capacidade de 17 litros, sendo uma solução robusta e versátil para armazenamento, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo GN	2/3
Capacidade	17 L
Dimensões (CxLxA)	354x325x200 mm
Material	Aço inoxidável AISI 201
Peso Líquido	1,404 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds, máquina de lavar loiça
Características Adicionais	Pegas retráteis, empilhável, cantos arredondados

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 2/3 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas escolares e empresariais. É ideal para o armazenamento de ingredientes em frigoríficos, a confeção em fornos de convecção, e o serviço em sistemas de banho-maria ou réchauds em buffets de hotéis, eventos de catering, ou em churrasqueiras e marisqueiras. A sua robustez torna-o adequado para o uso diário intenso em snack-bares, hamburgarias e roulotes.

Recipiente Gastronorm 2/3 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 201, garante resistência e uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** As arestas arredondadas facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e assegurando a máxima higiene alimentar.
- **Versatilidade Térmica:** Compatível com uma vasta gama de equipamentos, desde fornos de convecção a frigoríficos, banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases do processo culinário.
- **Otimização de Espaço:** O design empilhável permite um armazenamento eficiente, poupando espaço valioso na cozinha ou despensa.
- **Transporte Seguro:** Equipado com duas pegas retráteis, oferece um manuseamento e transporte mais seguros e convenientes dos alimentos.

Qual o material deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 201, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Posso utilizar este recipiente em fornos de convecção?

Sim, este recipiente Gastronorm 2/3 é totalmente adequado para utilização em fornos de convecção, bem como em frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, a sua construção com arestas arredondadas e a compatibilidade com máquinas de lavar loiça tornam a limpeza e higienização deste recipiente extremamente fáceis e eficientes.

Como este recipiente ajuda a otimizar o espaço na cozinha?

Graças ao seu design empilhável, múltiplos recipientes podem ser armazenados uns sobre os outros, permitindo uma organização mais compacta e eficiente do espaço de armazenamento.

Para que servem as pegas retráteis?

As duas pegas retráteis integradas facilitam o manuseamento e o transporte do recipiente, mesmo quando cheio, garantindo maior segurança e conforto para o utilizador.