

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 2/3 Perfurado 5.5L Aço Inox (H)65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802335	Modelo:	HE802335
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802335

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE802335
EAN	8711369802335
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/3 perfurado em aço inoxidável 18/10, ideal para drenagem e ventilação. Capacidade de 5.5L, dimensões 354x325x65mm.

Descricao Completa

Essencial para a otimização da "mise en place" e do serviço, este recipiente Gastronorm 2/3 perfurado de 5.5 litros assegura uma drenagem superior e ventilação ideal. Construído em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, é uma solução robusta e higiénica para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional, desde a preparação à conservação e serviço.

Recipiente Gastronorm 2/3 perfurado — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	5.5 litros
Dimensões (LxPxA)	354 x 325 x 65 mm
Peso Líquido	0.78 kg
Características	Base perfurada, design robusto, rebordos lisos, apto para forno de convecção, frigorífico, banho-maria e réchauds

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere cozinhas de restaurante com elevado volume, este recipiente GN 2/3 facilita a preparação de vegetais, a descongelação controlada de ingredientes e a manutenção da qualidade em banhos-maria ou refrigeração. É igualmente indispensável em buffets de hotel, serviços de catering e cantinas, onde a apresentação e a funcionalidade são cruciais para a rotação eficiente do stock e para cumprir as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável 18/10 garante uma durabilidade excepcional, resistindo à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais. Os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, vital para a higiene alimentar e a conformidade com as normas sanitárias. A sua versatilidade permite a utilização segura em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, maximizando o investimento e simplificando a logística diária na cozinha.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar este recipiente Gastronorm??

O recipiente em aço inoxidável 18/10 pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar loiça profissional, garantindo uma higiene impecável devido aos seus rebordos lisos e à resistência do material.

Em que ambientes de cozinha este recipiente GN 2/3 é mais eficiente??

É ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, cantinas e serviços de catering, otimizando a organização da "mise en place", a drenagem de alimentos cozinhados a vapor, e a conservação em frigoríficos ou banhos-maria.

Posso utilizar este recipiente em fornos de convecção e banhos-maria??

Sim, o aço inoxidável 18/10 confere-lhe resistência a altas e baixas temperaturas, permitindo a sua utilização segura e eficiente em fornos de convecção para cozedura ou aquecimento, e em sistemas de banho-maria.

Qual a vantagem da base perfurada??

A base perfurada permite uma drenagem eficaz de líquidos, sendo perfeita para cozinhar a vapor, escorrer alimentos fritos, descongelar ingredientes ou manter a crocância de produtos em vitrines quentes ou réchauds, evitando o excesso de humidade.

Que tipo de resistência oferece o aço inoxidável 18/10??

O aço inoxidável 18/10 confere elevada resistência à corrosão, a ácidos alimentares e a choques térmicos, assegurando uma longa vida útil e conformidade com as exigentes normas de segurança alimentar, essenciais para cozinhas profissionais.