

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 Polipropileno 19L Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE873328	Modelo:	873328
Marca:	HENDI	EAN:	8711369873328

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	873328
EAN	8711369873328

Capacidade (L)	16–25 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN2/3
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 de 19L em polipropileno transparente, ideal para armazenamento, congelação e refrigeração. Inclui sistema HACCP.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 em polipropileno transparente, com 19 litros de capacidade, é uma solução robusta para o armazenamento seguro de alimentos, líquidos quentes ou frios, e para processos de congelação e refrigeração em ambientes profissionais.

Recipiente GN 2/3 — Características Técnicas

Tipo GN	GN 2/3
Capacidade	19 L
Dimensões (CxLxA)	354 x 325 x 200 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Peso Líquido	0.945 kg
Características	Hermético, Adequado para congelação/refrigeração/líquidos quentes, Inclui cliques a cores e etiquetas laváveis, Etiqueta HACCP integrada, Não absorve odores ou sabores

Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma ferramenta essencial para a organização e segurança alimentar em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, pastelarias e padarias com produção, snack-bares, roulotes e food trucks, bem como em hotéis e outras unidades hoteleiras, otimizando as áreas de preparação e armazenamento.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** Sistema HACCP integrado com etiquetas e cliques coloridos para fácil identificação e rastreabilidade dos conteúdos, minimizando riscos de contaminação cruzada.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para uma vasta gama de temperaturas, desde a congelação à refrigeração e armazenamento de líquidos quentes, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em polipropileno resistente que não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e uma limpeza fácil e eficaz.
- **Otimização do Espaço:** Formato Gastronorm padrão GN 2/3, compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, permitindo um empilhamento eficiente e otimizando o espaço de armazenamento.

Este recipiente é adequado para que temperaturas?

É adequado para congelação, refrigeração e para o armazenamento de líquidos quentes, oferecendo grande versatilidade em ambientes profissionais.

Como é que o sistema HACCP integrado funciona neste recipiente?

Inclui cliques a cores e etiquetas laváveis, juntamente com uma etiqueta HACCP integrada, que facilitam a identificação e o seguimento dos conteúdos, promovendo a segurança alimentar.

O material do recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o polipropileno de alta qualidade utilizado neste recipiente foi concebido para não absorver odores nem sabores, mantendo a qualidade dos alimentos armazenados.

Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente tem uma capacidade de 19 litros, ideal para armazenar grandes volumes de ingredientes ou preparações em cozinhas profissionais.

Posso utilizar este recipiente para armazenar líquidos?

Sim, o recipiente é hermético e adequado para o armazenamento seguro de líquidos, tanto quentes como frios, sem risco de derrames.