

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 2/3 Polipropileno 9L Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE873298	Modelo:	873298
Marca:	HENDI	EAN:	8711369873298

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	873298
EAN	8711369873298
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Transparente

Formato GN	GN2/3
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 em polipropileno transparente, com 9L de capacidade. Ideal para armazenamento seguro de alimentos, resistente a temperaturas e odores.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 em polipropileno transparente é uma solução versátil para o armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Com uma capacidade de 9 litros, é ideal para manter a frescura e a qualidade dos ingredientes, sendo hermético e resistente a variações de temperatura.

Recipiente Gastronorm GN 2/3 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 2/3
Capacidade	9 L
Dimensões (CxLxA)	354 x 325 x 100 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Peso Líquido	0,721 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 2/3 é indispensável para a organização e conservação de alimentos em diversos ambientes profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering. A sua

versatilidade permite o uso em frigoríficos, arcas de congelação e para o transporte seguro de ingredientes ou pratos pré-preparados.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** O design hermético garante a frescura dos alimentos, protegendo-os de contaminação e prolongando a sua vida útil.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para congelação, refrigeração e armazenamento de alimentos ou líquidos quentes, suportando uma vasta gama de temperaturas.
- **Rastreabilidade Simplificada:** Inclui cliques a cores e etiquetas laváveis, bem como uma etiqueta HACCP integrada, facilitando o seguimento e a identificação dos conteúdos.
- **Higiene e Durabilidade:** Fabricado em polipropileno de alta qualidade, não absorve odores nem sabores, sendo fácil de limpar e resistente ao uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Organização Eficiente:** O formato Gastronorm padrão permite uma integração perfeita em sistemas de armazenamento e transporte existentes, otimizando o espaço.

Este recipiente pode ser utilizado no forno ou micro-ondas?

Este recipiente é fabricado em polipropileno (PP), sendo adequado para refrigeração, congelação e armazenamento de alimentos quentes, mas não é recomendado para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas devido aos limites de temperatura do material.

Como posso garantir a rastreabilidade dos alimentos com este recipiente?

O recipiente inclui cliques a cores e etiquetas laváveis, além de uma etiqueta HACCP integrada. Estes elementos permitem identificar facilmente o conteúdo, a data de preparação e outras informações cruciais para a gestão de segurança alimentar na sua cozinha profissional.

É seguro para o contacto direto com alimentos?

Sim, o polipropileno (PP) é um material amplamente utilizado na indústria alimentar, sendo totalmente seguro para o contacto direto com alimentos. Não liberta substâncias nocivas e não absorve odores ou sabores, mantendo a qualidade dos seus ingredientes.

Este recipiente é empilhável?

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento em frigoríficos, arcas e prateleiras. Este modelo GN 2/3 pode ser empilhado com outros recipientes do mesmo formato.

Qual a profundidade deste recipiente?

A profundidade deste recipiente Gastronorm GN 2/3 é de 100 mm. Esta dimensão é padrão para o formato GN, permitindo uma integração fácil em equipamentos e sistemas de armazenamento compatíveis.