

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



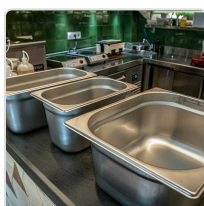
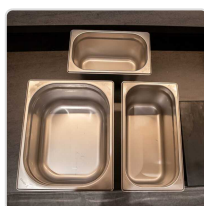
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 2/3, 8,7 L – Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000701	Modelo:	GN 2/3-100
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/3-100
Capacidade (L)	7-10 L

Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável AISI 304 18/10, com 8,7 litros de capacidade e 100 mm de profundidade. Ideal para preparação, armazenamento e serviço de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3, com 8,7 litros de capacidade e 100 mm de profundidade, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, cumprindo a norma europeia EN-631 para uso universal em cozinhas profissionais.

recipiente liso gastronom — Características Técnicas

Capacidade	8,7 L
Dimensões (C x L)	354 x 325 mm (GN 2/3)
Profundidade	100 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para a organização e gestão de alimentos em diversas operações de cozinha profissional e serviço de sala. É amplamente utilizado em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis para buffets, e serviços de catering. A sua conformidade com a norma EN-631 permite a sua integração em fornos mistos, armários frigoríficos, banhos-maria e expositores de self-service, garantindo versatilidade na preparação, conservação e apresentação de pratos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável AISI 304 18/10 confere a este recipiente uma elevada resistência à corrosão e durabilidade, essencial para o ambiente exigente das cozinhas profissionais. O design com raios largos facilita a limpeza e assegura a máxima higiene, um fator crítico na manipulação de alimentos. As bordas rígidas garantem estabilidade no manuseamento e empilhamento, otimizando o espaço de armazenamento e transporte. A conformidade com a norma EN-631 assegura a compatibilidade universal com equipamentos Gastronorm, oferecendo flexibilidade operacional.