

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

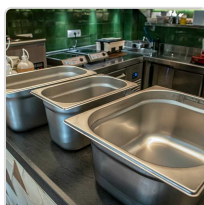
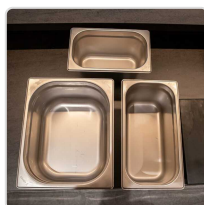


Recipiente Gastronorm GN 2/3 Liso 3,2 L, 325x354x40 mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000705	Modelo:	GN 2/3-40
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/3-40
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 liso de 3,2 L, com 354x325x40 mm, em aço inoxidável AISI 304 18/10. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3, com 3,2 litros de capacidade e 40 mm de profundidade, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garantindo durabilidade e conformidade com a norma europeia EN-631 para uso profissional.

recipiente gastronorm — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 2/3
Capacidade	3,2 L
Dimensões (C x L)	354 x 325 mm
Profundidade	40 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolimento
Bordas	Rígidas para estabilidade
Raios	Largos para fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, desde a preparação e armazenamento de alimentos até ao serviço de buffet. É adequado para utilização em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais, hotéis, snack-bares, hamburgarias e roulotes. A sua compatibilidade com equipamentos padronizados permite o uso em fornos, armários frigoríficos, banhos-maria e expositores de self-service, otimizando a organização e o fluxo de trabalho.

Recipiente Gastronorm GN 2/3 — Principais Vantagens

- ****Versatilidade Operacional:**** Compatível com todos os equipamentos que seguem a norma EN-631, facilitando a integração em qualquer cozinha profissional.
- ****Higiene Superior:**** O acabamento eletropolido e os raios largos nas cubetas minimizam a acumulação de resíduos, tornando a limpeza mais eficiente e garantindo a segurança alimentar.
- ****Durabilidade e Resistência:**** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão, impactos e variações de temperatura, assegurando uma longa vida útil.
- ****Estabilidade Reforçada:**** As bordas rígidas e o design otimizado garantem uma estabilidade perfeita, mesmo quando empilhado ou em movimento, prevenindo derrames e acidentes.
- ****Otimização do Espaço:**** Permite um armazenamento e transporte eficientes de alimentos, contribuindo para a organização da área de preparação e serviço.

Qual a norma de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado sob a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais de cozinha.

Que tipo de aço inoxidável é utilizado e quais as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso em ambientes de cozinha profissional.

Pode ser utilizado em fornos e frigoríficos?

Sim, a conformidade com a norma EN-631 e o material de fabrico permitem que este recipiente seja utilizado em diversos equipamentos, incluindo armários frigoríficos, fornos mistos e fornos de convecção.

?

Como é que o design contribui para a higiene e limpeza?

Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico (eletropolimento) facilitam a limpeza, impedindo a acumulação de resíduos e garantindo a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

Este recipiente é adequado para serviço de buffet?

Sim, o seu formato padronizado GN 2/3 torna-o perfeitamente adequado para utilização em linhas de buffet, self-service e banhos-maria, permitindo uma apresentação organizada e eficiente dos alimentos.