

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



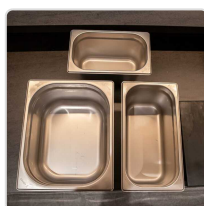
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 2/3 Liso 5,5 L (354x325x65 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000706	Modelo:	GN 2/3-65
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/3-65
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN2/3
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 liso de 5,5 litros, fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10. Ideal para armazenamento, preparação e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 liso, com 5,5 litros de capacidade e dimensões de 354x325x65 mm, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, cumprindo a norma europeia EN-631 para compatibilidade universal em equipamentos profissionais.

Recipiente Liso Gastronorm — Características Técnicas

Capacidade	5,5 L
Dimensões (C x L x P)	354 x 325 x 65 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma de Fabrico	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável para a organização e eficiência em diversas cozinhas profissionais. É ideal para armazenamento de ingredientes, preparação de alimentos, exposição em buffets e linhas de self-service, transporte de refeições em serviços de catering, e utilização em fornos, armários frigoríficos e banhos-maria. Perfeito para restaurantes, cantinas escolares e empresariais, hotéis, pastelarias com confecção, e food trucks.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Compatibilidade Universal:** Fabricado sob a norma europeia EN-631, garante utilização em qualquer equipamento profissional que siga as dimensões Gastronorm.
- **Durabilidade e Higiene:** Construído em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para a segurança alimentar.
- **Estabilidade e Rigidez:** O design das bordas e a rigidez do material asseguram uma estabilidade perfeita em todas as aplicações, mesmo quando empilhado.
- **Fácil Limpeza:** Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico facilitam a limpeza e promovem a máxima higiene.
- **Otimização de Espaço:** Permite o empilhamento seguro e estável, otimizando o espaço de armazenamento e transporte.

Qual a norma de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em conformidade com a norma europeia EN-631, garantindo a sua compatibilidade e intercambialidade com outros equipamentos e recipientes Gastronorm a nível internacional.

Este recipiente é compatível com que tipo de equipamentos?

Graças à sua conformidade com a norma EN-631, pode ser utilizado em armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção, carrinhos de transporte, buffets e linhas de self-service, entre outros equipamentos que utilizem as dimensões Gastronorm.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, características essenciais para o uso em cozinhas profissionais.

Como se garante a higiene e facilidade de limpeza deste recipiente?

A higiene é assegurada pelos raios largos das cubetas, que evitam o acúmulo de sujidade, e pelo polimento eletrolítico, que proporciona um acabamento uniforme e liso, facilitando a limpeza e manutenção.

É possível empilhar estes recipientes para otimizar o espaço?

Sim, o design estudado destes recipientes permite o empilhamento seguro e estável, **sem** perda de espaço, o que é crucial para a organização e otimização do armazenamento em

qualquer cozinha profissional.