

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

Contentor Gastronorm GN 1/2 Perfurado Aço Inoxidável 6,6 L

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1206P	Modelo:	CG1206P
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG1206P
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Contentor gastronorm GN 1/2 perfurado em aço inoxidável AISI304. Ideal para cozedura a vapor, drenagem de alimentos e armazenamento higiénico em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Contentor Gastronorm GN 1/2 Perfurado — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, este contentor gastronorm GN 1/2 perfurado foi concebido para otimizar a sua operação diária. Fabricado em aço inoxidável AISI304 de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, crucial em ambientes de uso intensivo. A sua perfuração facilita a drenagem de líquidos, ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos ou manter produtos frescos sem acumulação de água. Com uma capacidade útil de 6,6 litros e dimensões standard GN 1/2, adapta-se perfeitamente a diversas necessidades, desde a preparação ao armazenamento, tornando a gestão do seu inventário mais eficiente e higiénica.

Aplicações

Este contentor gastronorm é versátil e indispensável em múltiplos cenários. Perfeito para o buffet de um hotel, onde a apresentação e a higiene são prioritárias, ou para a linha de preparação de um restaurante movimentado, onde a rapidez e a funcionalidade são cruciais. A sua construção perfurada é excelente para cozedura a vapor em fornos combinados, para refrigeração rápida de alimentos recém-cozinhados, ou para manter vegetais e frutas escorridos e prontos a usar. É uma solução robusta e prática para a preparação prévia de ingredientes em grandes volumes, beneficiando tanto cozinhas de hotel como serviços de catering e refeitórios que procuram otimizar a sua produtividade diária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Contentor Gastronorm Perfurado GN 1/2

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável AISI304
Profundidade	100 mm
Volume Útil	6,6 litros
Dimensões Externas (C x L x A)	325 x 265 x 100 mm