

# 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: 23/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 2/3 Inox 13L (A)150mm - Robusto

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE801314 | <b>Modelo:</b> | HE801314      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369801314 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HENDI         |
| <b>Modelo</b> | HE801314      |
| <b>EAN</b>    | 8711369801314 |

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, 13L e 150mm de altura. Ideal para organização e preparação de alimentos, compatível com forno e frio.

## Descricao Completa

Uma gestão eficiente na cozinha profissional exige equipamentos robustos e versáteis. Esta cuba Gastronorm GN 2/3, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece 13 litros de capacidade e 150mm de profundidade, sendo indispensável para a organização e conservação de alimentos. A sua conceção assegura a compatibilidade com diversos ambientes térmicos, otimizando o fluxo de trabalho.

### recipiente gastronorm GN 2/3 — Características Técnicas

| Propriedade              | Valor  |
|--------------------------|--|
| <b>Dimensões (LxPxA)</b> | 354 x 325 x 150 mm   |
| <b>Capacidade</b>        | 13 Litros  |
| <b>Material</b>          | Aço Inoxidável 18/10   |
| <b>Peso Líquido</b>      | 1,35 kg  |
| <b>Compatibilidade</b>   | Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que otimiza a *mise en place* diária e a gestão de stock: Este recipiente GN 2/3 é ideal para armazenar ingredientes, porcionar preparações e garantir uma rotação de produtos higiénica e eficiente em frigoríficos e arcas. Em restaurantes com serviço contínuo ou buffets de hotel, a sua versatilidade é crucial. Permite transitar diretamente do frio para fornos de convecção ou sistemas de banho-maria, mantendo a temperatura dos alimentos durante o serviço sem comprometer a qualidade.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A construção em aço inoxidável 18/10 de elevada qualidade confere a este recipiente uma resistência superior à corrosão e ao impacto, características cruciais em ambientes de cozinha de produção intensivos. Os rebordos lisos não só facilitam uma limpeza rápida e completa, mas também são um pilar fundamental para a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar HACCP. A capacidade de transitar entre fornos de convecção, frigoríficos e banhos-maria maximiza a versatilidade operacional e a eficiência na gestão da temperatura dos alimentos, tornando-o um investimento duradouro e multifuncional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm??**

*A limpeza deve ser feita com água quente e detergente neutro. Dada a sua construção em aço inoxidável 18/10 e rebordos lisos, é extremamente fácil de higienizar, podendo também ser lavado na máquina de lavar loiça profissional, garantindo a conformidade com as diretrizes HACCP.*

### **Este recipiente GN 2/3 é adequado para que tipo de estabelecimento??**

*É ideal para qualquer cozinha profissional, desde snack-bares e cantinas escolares a restaurantes de média dimensão e unidades de catering. A sua capacidade de 13 litros e compatibilidade térmica tornam-no versátil para diversas necessidades de preparação e serviço.*

### **Posso utilizar este recipiente diretamente no forno??**

*Sim, o aço inoxidável 18/10 confere-lhe excelente resistência a altas temperaturas, sendo perfeitamente seguro para utilização em fornos de convecção, permitindo cozinhar ou reaquecer alimentos diretamente.*

### **Este recipiente Gastronorm é empilhável para otimizar o espaço??**

*Sim, a conceção robusta e padronizada dos recipientes Gastronorm permite o empilhamento seguro, mesmo quando cheios. Isso otimiza o espaço de armazenamento em frigoríficos ou prateleiras, facilitando a organização da cozinha.*

### **Qual a importância do aço inoxidável 18/10 para este tipo de recipiente??**

*O aço inoxidável 18/10 (cromo/níquel) é a liga de eleição para equipamentos profissionais devido à sua superior resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, garantindo a máxima higiene alimentar e uma longa vida útil do produto, mesmo com uso intensivo.*