

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm 2/3, GN 2/3, 9L, (H)100mm

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE801321 | <b>Modelo:</b> | HE801321      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369801321 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HENDI         |
| <b>Modelo</b> | HE801321      |
| <b>EAN</b>    | 8711369801321 |

## Descricao Resumida

Fabricados em aço inoxidável de alta qualidade 18/10.

Design muito robusto.

Rebordos lisos, fáceis de limpar.

Podem ser utilizados em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds.

Dimensões aproximadas: 354x325x100mm

Peso Líquido: 0,98kg.

## Descricao Completa

Recipiente Gastronorm 2/3, GN 2/3, 9L, (H)100mm