

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 2/3 em Aço Inox 9L (100mm Profundidade)

Informacoes do Produto

SKU:	HE801321	Modelo:	HE801321
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801321

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE801321
EAN	8711369801321

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/3 em aço inox 18/10 (9L, 100mm profundidade). Ideal para preparação, conservação e serviço em fornos, frigoríficos ou banhos-maria.

Descricao Completa

Para otimizar a organização e a eficiência nas cozinhas profissionais, o recipiente Gastronorm 2/3 em aço inoxidável, com 9 litros de capacidade e 100mm de profundidade, é uma solução indispensável. Concebido para resistir ao uso intensivo, facilita a preparação, conservação e serviço de alimentos, adaptando-se perfeitamente a diversos equipamentos. A sua construção robusta garante durabilidade e conformidade com as exigências de higiene alimentar.

Recipiente Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	GN 2/3
Capacidade	9 Litros
Dimensões (LxPxA)	354x325x100mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,98 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 2/3 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cozinhas de restaurantes tradicionais e modernos a snack-bares, pastelarias com serviço de refeições e cantinas empresariais. Permite ao chef otimizar a "mise en place", garantindo uma conservação segura dos ingredientes no frigorífico ou a manutenção da temperatura no banho-maria durante o "rush" do serviço. Também é perfeito para transporte de alimentos em empresas de catering ou para organização eficiente em roulotes e food trucks.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente destaca-se pela sua superioridade em aço inoxidável 18/10, material reconhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, crucial para a conformidade com as normas HACCP. A sua versatilidade permite uma transição fluida entre ambientes de alta temperatura, como fornos de convecção, e ambientes frios, como frigoríficos, ou até mesmo para serviço em banhos-maria e réchauds. Os rebordos lisos garantem uma limpeza rápida e eficaz, otimizando o tempo da equipa.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção ideais deste recipiente Gastronorm??

A limpeza é simplificada devido ao aço inoxidável 18/10 e aos rebordos lisos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça profissional ou manualmente com detergente neutro e água quente. A secagem completa previne manchas de água e assegura a higiene.

Este recipiente pode ser utilizado em todos os tipos de equipamentos de cozinha??

Sim, o recipiente GN 2/3 foi concebido para ser altamente versátil, sendo compatível com fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds. É um investimento polivalente para qualquer cozinha profissional.

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável 18/10 em uso intensivo??

O aço inoxidável 18/10 é um material premium conhecido pela sua robustez e excelente resistência à corrosão e ao desgaste, mesmo sob uso diário intenso em cozinhas profissionais. Com os devidos cuidados, este recipiente terá uma vida útil prolongada.

Qual a vantagem de usar recipientes Gastronorm com esta profundidade (100mm)??

A profundidade de 100mm é ideal para uma variedade de preparações, desde a conservação de molhos e sopas até a apresentação de saladas ou componentes de pratos principais. Oferece um bom equilíbrio entre capacidade e facilidade de manuseamento em diferentes contextos.

Este recipiente está em conformidade com as normas de segurança alimentar??

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material aprovado para contacto com alimentos e é inerte, não transferindo sabores ou odores. A sua facilidade de limpeza e a resistência à contaminação cruzada

contribuem para a conformidade com as rigorosas normas HACCP.