

# 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



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm 2/3 Inox 13L – 354x325x148mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE800249	<b>Modelo:</b>	HE800249
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369800249

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE800249
<b>EAN</b>	8711369800249

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/3 em aço inoxidável de 13L, ideal para preparação, armazenamento e serviço. Resistente a -40°C a 250°C, fácil de limpar e apto para máquina de lavar loiça.

## Descricao Completa

A organização e a eficiência no serviço profissional dependem de soluções de armazenamento e preparação versáteis. Este contentor Gastronorm 2/3 em aço inoxidável, com 13 litros de capacidade, é uma peça essencial, oferecendo uma excepcional resistência térmica de -40°C a 250°C, ideal para qualquer fase do processo culinário em cozinhas profissionais.

### Recipiente Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm
<b>Formato GN</b>	2/3
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	354 x 325 x 148 mm
<b>Capacidade</b>	13 L
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Resistência Térmica</b>	De -40°C a 250°C
<b>Compatibilidade</b>	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, chafing dishes
<b>Lavagem</b>	Lavável na máquina de lavar loiça
<b>Peso Líquido</b>	1,091 kg

### Aplicações Profissionais

Para o chefe executivo que supervisiona a mise en place diária, este contentor é indispensável para a organização da linha de preparação ou para a conservação de ingredientes refrigerados. Em hotéis e empresas de catering, a sua adaptabilidade para banhos-maria e chafing dishes garante a apresentação e manutenção de pratos quentes no buffet. É igualmente prático em cantinas escolares ou restaurantes de bairro, onde a necessidade de armazenar e transportar alimentos de forma higiénica e eficiente é constante, suportando tanto processos de congelação como de cozedura em forno.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este recipiente destaca-se pela sua versatilidade térmica superior, permitindo uma transição fluida entre ultracongelamento (-40°C) e cozedura em forno (250°C) sem danificar o material. Fabricado em aço inoxidável robusto e com bordas arredondadas, não só cumpre rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP), como também assegura uma limpeza simplificada e uma durabilidade prolongada face ao uso intensivo. A sua conformidade com o formato Gastronorm 2/3 garante integração perfeita em qualquer sistema de organização de cozinha existente.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este recipiente Gastronorm 2/3 pode ser utilizado em fornos de convecção?**

*Sim, este contentor foi concebido para suportar temperaturas até 250°C, sendo perfeitamente seguro para utilização em fornos de convecção, permitindo cozinhar e reter a temperatura dos alimentos.*

### **Qual a capacidade real deste contentor e para que tipo de porções é adequado?**

*Com uma capacidade de 13 litros e dimensões de 354x325x148mm, este recipiente GN 2/3 é ideal para grandes volumes de preparação, como sopas, guisados, molhos ou para servir uma quantidade generosa de acompanhamentos em buffets.*

### **Como se garante a higiene e limpeza fácil deste recipiente de aço inoxidável?**

*Fabricado em aço inoxidável e com bordas arredondadas, este recipiente minimiza a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza manual e sendo totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, crucial para manter os padrões HACCP.*

### **É compatível com tampas Gastronorm standard de outras marcas?**

*Sim, sendo um recipiente Gastronorm 2/3, este contentor é compatível com tampas standard de qualquer marca que siga as normas GN, garantindo flexibilidade na sua cozinha.*

### **Este contentor é adequado para uso em buffets de longa duração?**

*Absolutamente. A sua resistência térmica a altas temperaturas (-40°C a 250°C) e a compatibilidade com banhos-maria e chafing dishes tornam-no ideal para manter os alimentos na temperatura ideal durante todo o serviço de buffet.*