

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, 13L, Aço Inoxidável, 354x325x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE817247	Modelo:	HE817247
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817247

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817247
EAN	8711369817247

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 de 13L em aço inoxidável AISI 201, com 354x325x150mm. Ideal para armazenamento, transporte e serviço, com pegas retráteis e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 de 13 litros é fabricado em aço inoxidável AISI 201, garantindo durabilidade e resistência para o armazenamento, transporte e serviço de alimentos em ambientes profissionais exigentes.

Recipiente Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 2/3
Capacidade	13 L
Dimensões (CxLxA)	354x325x150 mm
Material	Aço inoxidável AISI 201
Pegas	2 retráteis
Peso Líquido	1,163 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis, serviços de catering, e pastelarias com confeitaria. É adequado para o armazenamento refrigerado de ingredientes, transporte de alimentos preparados, e para utilização em sistemas de banho-maria ou réchauds em buffets. A sua robustez permite também o uso em fornos de convecção para cozedura ou regeneração de pratos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 201 para elevada durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Arestas arredondadas que facilitam a limpeza e manutenção, promovendo a higiene.
- Equipado com duas pegas retráteis para um transporte seguro e confortável.
- Design empilhável que otimiza o espaço de armazenamento em cozinhas com área limitada.
- Versatilidade de utilização em diversos equipamentos: fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria e réchauds.
- Compatível com máquinas de lavar loiça, simplificando os processos de higienização.

Qual o material deste recipiente Gastronorm e quais as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 201, um material conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Posso utilizar este recipiente em fornos?

Sim, este recipiente Gastronorm é adequado para utilização em fornos de convecção, permitindo cozinhar, aquecer ou regenerar alimentos diretamente.

Este recipiente é fácil de limpar?

Sim, as suas arestas arredondadas e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza manual, e é também totalmente compatível com máquinas de lavar loiça profissionais.

As pegas são fixas ou retráteis?

Este recipiente está equipado com duas pegas retráteis, o que facilita o transporte e permite um armazenamento mais compacto quando não estão em uso.

É possível empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, o design deste recipiente Gastronorm permite que sejam empilhados de forma eficiente, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou despensa.