

# 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 Inox 17L – 354x325x200mm

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE817254 | <b>Modelo:</b> | HE817254      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369817254 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HENDI         |
| <b>Modelo</b> | HE817254      |
| <b>EAN</b>    | 8711369817254 |

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/3 em aço inoxidável AISI 201 com 17L de capacidade. Ideal para armazenamento, confeção e serviço, com pegas retráteis e empilhável.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 2/3 em aço inoxidável AISI 201 oferece uma capacidade de 17 litros, sendo uma solução robusta e versátil para armazenamento, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

## Características Técnicas

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Tipo GN</b>                    | 2/3  |
| <b>Capacidade</b>                 | 17 L   |
| <b>Dimensões (CxLxA)</b>          | 354x325x200 mm   |
| <b>Material</b>                   | Aço inoxidável AISI 201  |
| <b>Peso Líquido</b>               | 1,404 kg   |
| <b>Compatibilidade</b>            | Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds, máquina de lavar loiça |
| <b>Características Adicionais</b> | Pegas retráteis, empilhável, cantos arredondados                                 |

## Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 2/3 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas escolares e empresariais. É ideal para o armazenamento de ingredientes em frigoríficos, a confeção em fornos de convecção, e o serviço em sistemas de banho-maria ou réchauds em buffets de hotéis, eventos de catering, ou em churrasqueiras e marisqueiras. A sua robustez torna-o adequado para o uso diário intenso em snack-bares, hamburgarias e roulotes.

## Recipiente Gastronorm 2/3 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 201, garante resistência e uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intenso.

- **Higiene Otimizada:** As arestas arredondadas facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e assegurando a máxima higiene alimentar.
- **Versatilidade Térmica:** Compatível com uma vasta gama de equipamentos, desde fornos de convecção a frigoríficos, banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases do processo culinário.
- **Otimização de Espaço:** O design empilhável permite um armazenamento eficiente, poupando espaço valioso na cozinha ou despensa.
- **Transporte Seguro:** Equipado com duas pegas retráteis, oferece um manuseamento e transporte mais seguros e convenientes dos alimentos.

#### **Qual o material deste recipiente Gastronorm?**

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 201, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

#### **Posso utilizar este recipiente em fornos de convecção?**

Sim, este recipiente Gastronorm 2/3 é totalmente adequado para utilização em fornos de convecção, bem como em frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade.

#### **É fácil de limpar e higienizar?**

Sim, a sua construção com arestas arredondadas e a compatibilidade com máquinas de lavar loiça tornam a limpeza e higienização deste recipiente extremamente fáceis e eficientes.

#### **Como este recipiente ajuda a otimizar o espaço na cozinha?**

Graças ao seu design empilhável, múltiplos recipientes podem ser armazenados uns sobre os outros, permitindo uma organização mais compacta e eficiente do espaço de armazenamento.

#### **Para que servem as pegas retráteis?**

As duas pegas retráteis integradas facilitam o manuseamento e o transporte do recipiente, mesmo quando cheio, garantindo maior segurança e conforto para o utilizador.