

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

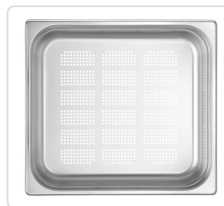


Recipiente Gastronorm Perfurado GN 2/3 Aço Inox 9L (H)100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802328	Modelo:	HE802328
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802328

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802328
EAN	8711369802328

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm perfurado GN 2/3 de 9L, em aço inoxidável 18/10. Ideal para preparação, cozedura a vapor, armazenamento e serviço, otimizando a eficiência e higiene na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Essencial para otimizar a mise en place e o serviço, este contentor Gastronorm perfurado GN 2/3 de 9 litros, com 100mm de altura, oferece uma solução robusta em aço inoxidável 18/10 para diversas fases na cozinha profissional. Concebido para máxima durabilidade e higiene, é um aliado indispensável para chefs e equipas que procuram eficiência e conformidade com as normas HACCP.

Recipiente Gastronorm perfurado GN 2/3 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 2/3
Capacidade	9 litros
Altura (H)	100 mm
Dimensões (LxPxA)	354 x 325 x 100 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,92 kg
Características	Base e lados perfurados, design robusto, rebordos lisos
Compatibilidade	Forno de convecção, frigorífico, banho-maria, réchaud

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a confeção em restaurantes de grande volume ou o gestor de cantinas, este contentor é ideal para cozer a vapor, escorrer alimentos como massas ou legumes, e manter produtos frescos no frigorífico. Proprietários de snack-bares e food trucks encontrarão neste recipiente perfurado uma ferramenta versátil para preparação de ingredientes, banho-maria em vitrines de exposição ou réchauds, garantindo sempre a melhor apresentação e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este contentor Gastronorm GN 2/3 destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e uma longevidade superior face a alternativas de menor custo. A sua base e lados perfurados promovem uma circulação térmica eficiente e uma drenagem otimizada, crucial para a confeção a vapor e para manter a qualidade dos alimentos. A facilidade de limpeza dos rebordos lisos minimiza o tempo de higienização e contribui para o cumprimento rigoroso das normas HACCP, otimizando a operação diária da cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um recipiente Gastronorm perfurado face a um sólido??

Os recipientes Gastronorm perfurados, como este GN 2/3, são ideais para cozinhar a vapor, escorrer líquidos de alimentos ou para aplicações em banho-maria onde a circulação de calor é essencial. Permitem uma drenagem eficiente e uma distribuição uniforme da temperatura em fornos de convecção ou banhos-maria.

Este recipiente pode ser utilizado para cozedura a altas temperaturas??

Sim, este recipiente em aço inoxidável 18/10 é concebido para resistir a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para utilização em fornos de convecção. A sua robustez garante que mantém a integridade estrutural mesmo sob calor intenso.

Como é que as dimensões GN 2/3 se enquadram numa cozinha profissional??

O formato GN 2/3 (354x325mm) oferece uma versatilidade intermédia, sendo ideal para pequenas porções ou componentes de refeição em cozinhas com espaço limitado, ou como um módulo complementar em sistemas de buffet maiores. Pode ser combinado com outros tamanhos GN para maximizar a capacidade de equipamentos como banhos-maria ou frigoríficos.

Quais são as recomendações para a limpeza e manutenção deste contentor Gastronorm??

Devido à sua construção em aço inoxidável e rebordos lisos, a limpeza é simples. Recomenda-se a lavagem imediata após o uso com água quente e detergente suave, podendo ser lavado em máquina de lavar loiça profissional. Evitar esfregões abrasivos para preservar o acabamento.

É possível utilizar este recipiente em sistemas de refrigeração??

Sim, este recipiente é perfeitamente adequado para utilização em frigoríficos e arcas de refrigeração. O aço inoxidável 18/10 é higiénico e não reage com os alimentos, tornando-o seguro para o armazenamento refrigerado, mantendo a frescura dos produtos.