

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

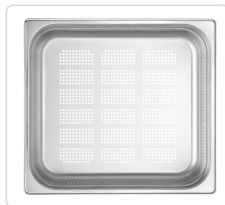


Recipiente Gastronorm GN 2/3 Perfurado Aço Inox 3L (H)40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802342	Modelo:	HE802342
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802342

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802342

EAN

8711369802342

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 perfurado em aço inox 18/10 (3L, H40mm), ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria. Garante drenagem, higiene e robustez para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Maximize a eficiência e higiene na sua cozinha profissional com o recipiente Gastronorm GN 2/3 perfurado, uma solução robusta e versátil em aço inoxidável 18/10. Concebido para otimizar a preparação e conservação de alimentos, este contentor é crucial para assegurar a conformidade com as rigorosas normas HACCP, garantindo uma gestão de stock e serviço de excelência.

recipiente Gastronorm GN 2/3 perfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 2/3
Capacidade	3 Litros
Dimensões (LxPxA)	354 x 325 x 40 mm
Peso Líquido	0.68 kg
Material	Aço inoxidável 18/10 (equivalente a AISI 304)
Características	Base perfurada, rebordos lisos, design robusto
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este contentor GN 2/3 perfurado é indispensável para o chef que gerencia a preparação de legumes a vapor ou a drenagem de alimentos para um banho-maria. A sua versatilidade torna-o ideal para a organização eficiente do stock em frigoríficos de restaurantes, cozinhas de hotelaria e cantinas, facilitando a 'mise en place' e a manutenção da qualidade dos produtos durante o 'rush' do serviço. Perfeito também para snack-bares e pastelarias que necessitam de tabuleiros robustos para cozedura ou arrefecimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm GN 2/3 perfurado distingue-se pela sua fabricação em aço inoxidável 18/10, que oferece uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade notável em ambientes de uso intensivo. A base perfurada otimiza a drenagem e a circulação de calor ou frio, crucial para a confeção a vapor ou para evitar que os alimentos fiquem encharcados, ao contrário de contentores de fundo sólido. Os seus rebordos lisos e design robusto não só simplificam a limpeza diária, mas também asseguram uma longa vida útil, representando um investimento inteligente para a eficiência operacional.

Perguntas Frequentes

Como se garante a higiene e limpeza deste recipiente??

Graças ao seu design em aço inoxidável 18/10 e aos rebordos lisos, o recipiente Gastronorm GN 2/3 é extremamente fácil de limpar, podendo ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça profissionais. Esta característica é fundamental para cumprir as normas HACCP e manter a segurança alimentar.

Quais as principais aplicações da base perfurada??

A base perfurada é ideal para a drenagem de líquidos após a cozedura, para cozedura a vapor em fornos combinados, ou para manter alimentos como batatas fritas estaladiços. Também permite uma melhor circulação de ar frio em frigoríficos, contribuindo para uma conservação mais eficaz dos alimentos.

Este recipiente é compatível com todos os equipamentos Gastronorm??

Sim, sendo um recipiente no formato padrão GN 2/3 (354x325mm) e com 40mm de altura, é totalmente compatível com a maioria dos fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds que aceitam este formato. Garante assim uma integração perfeita nos sistemas de cozinha existentes.

Qual a durabilidade esperada para este tipo de contentor??

Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este recipiente foi concebido para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante uma resistência excepcional a impactos, corrosão e temperaturas extremas, assegurando uma longevidade superior.

É seguro utilizar este recipiente em fornos e frigoríficos??

Absolutamente. O aço inoxidável 18/10 é um material inerte e seguro para contacto com alimentos, capaz de suportar as altas temperaturas de fornos de convecção e as baixas temperaturas de frigoríficos. A sua versatilidade permite uma transição fluida entre diferentes etapas de preparação e conservação.