

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Suporte para Recipientes Gastronorm, 3 Compartimentos, 512x245x215mm

### Informacoes do Produto

|               |          |                |     |
|---------------|----------|----------------|-----|
| <b>SKU:</b>   | HE820032 | <b>Modelo:</b> | N/D |
| <b>Marca:</b> | N/D      | <b>EAN:</b>    | N/D |

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Suporte em aço inoxidável para 3 recipientes Gastronorm, ideal para organização eficiente em cozinhas profissionais. Dimensões de 512x245x215mm. Pode ser montado na parede.

## Descricao Completa

Este suporte em aço inoxidável foi concebido para organizar até três recipientes Gastronorm, otimizando o espaço de trabalho em cozinhas profissionais. Inclui pés antiderrapantes e opção de montagem na parede, oferecendo versatilidade na instalação.

### Suporte GN 3 Compartimentos — Suporte Gastronorm — Características Técnicas

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Material</b>                 | Aço inoxidável                                       |
| <b>Número de Compartimentos</b> | 3  |
| <b>Dimensões (L x P x A)</b>    | 512 x 245 x 215 mm                                   |
| <b>Peso Líquido</b>             | 1,49 kg  |
| <b>Montagem</b>                 | Opcional na parede / Pés de borracha antiderrapantes |

### Aplicações Profissionais

Este suporte é indispensável para qualquer estabelecimento que utilize recipientes Gastronorm, como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, ou até mesmo food trucks e rouletes. Permite manter os ingredientes organizados e acessíveis durante a preparação ou serviço, melhorando a eficiência operacional.

### Suporte para Recipientes Gastronorm — Principais Vantagens

- **\*\*Organização Eficiente:\*\*** Mantém os recipientes GN arrumados e de fácil acesso, otimizando o fluxo de trabalho.
- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricado em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e resistência à corrosão em ambientes de cozinha exigentes.
- **\*\*Higiene Assegurada:\*\*** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os padrões de higiene.

- **Otimização de Espaço:** A opção de montagem na parede permite maximizar o espaço disponível em bancadas ou áreas de preparação.
- **Estabilidade e Segurança:** Equipado com pés de borracha antiderrapantes para uma colocação segura em qualquer superfície.

#### **Este suporte é compatível com que tipo de recipientes Gastronorm?**

Este suporte foi concebido para acomodar recipientes Gastronorm padrão, garantindo uma compatibilidade universal com os tamanhos mais comuns utilizados em cozinhas profissionais.

#### **Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?**

O suporte é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, conhecido pela sua robustez, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

#### **É possível montar o suporte na parede?**

Sim, o suporte oferece a opção de montagem na parede, permitindo libertar espaço nas bancadas e otimizar a organização vertical da sua cozinha. Também pode ser utilizado como suporte de bancada.

#### **Como se realiza a limpeza e manutenção deste suporte?**

A limpeza é simples devido ao seu fabrico em aço inoxidável. Basta utilizar água morna e detergente neutro, enxaguando bem e secando para evitar manchas. É resistente a produtos de limpeza comuns para cozinhas.

#### **Os recipientes Gastronorm estão incluídos com o suporte?**

Não, este produto refere-se apenas ao suporte para os recipientes Gastronorm. Os recipientes devem ser adquiridos separadamente, permitindo escolher os tamanhos e materiais mais adequados às suas necessidades.