

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



Contentor Gastronorm 1/2 com Pegas Rebatíveis, 12.5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE803400	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 com 12.5L de capacidade e 200mm de altura. Possui pegas rebatíveis para fácil manuseamento e armazenamento

otimizado.

Descrição Completa

Este contentor Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, com capacidade de 12.5 litros e 200mm de altura, é ideal para armazenamento, transporte e serviço de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

recipiente GN 1/2 — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/2
Capacidade	12.5 L
Dimensões (LxPxA)	265 x 336 x 202 mm
Altura	200 mm
Peso Líquido	1.356 kg
Material	Aço inoxidável 18/10
Características Adicionais	Pegas rebatíveis, extremidades suaves, resistência à corrosão

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm GN 1/2 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para o armazenamento seguro de ingredientes e alimentos preparados em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em restaurantes de bairro e de cozinha tradicional portuguesa. A sua robustez e design tornam-no adequado para o transporte de alimentos em serviços de catering e eventos, e para a exposição em buffets de hotéis, snack-bares e roulotes.

Contentor Gastronorm — Principais Vantagens

As pegas rebatíveis deste contentor facilitam significativamente o manuseamento e o transporte, ao mesmo tempo que permitem um empilhamento mais compacto, otimizando o espaço de armazenamento. Fabricado em aço inoxidável 18/10, garante uma excelente resistência à corrosão e uma durabilidade superior, essencial para o uso intensivo em ambientes profissionais. As suas extremidades suaves não só contribuem para a segurança na utilização, como também simplificam o processo de limpeza, assegurando os mais altos padrões de higiene.