

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Contentor Gastronorm 1/2 com Pegas Rebatíveis, 12.5L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE803400	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	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

<b>Tipo GN</b>	GN 1/2
<b>Capacidade</b>	12.5 L
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	265 x 336 x 202 mm
<b>Altura</b>	200 mm
<b>Peso Líquido</b>	1.356 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Características Adicionais</b>	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.