

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 2/3 Polipropileno 19L Transparente

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE873328	<b>Modelo:</b>	873328
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369873328

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	873328
<b>EAN</b>	8711369873328

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 de 19L em polipropileno transparente, ideal para armazenamento, congelação e refrigeração. Inclui sistema HACCP.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 em polipropileno transparente, com 19 litros de capacidade, é uma solução robusta para o armazenamento seguro de alimentos, líquidos quentes ou frios, e para processos de congelação e refrigeração em ambientes profissionais.

### Recipiente GN 2/3 — Características Técnicas

<b>Tipo GN</b>	GN 2/3
<b>Capacidade</b>	19 L
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	354 x 325 x 200 mm
<b>Material</b>	Polipropileno (PP)
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Peso Líquido</b>	0.945 kg
<b>Características</b>	Hermético, Adequado para congelação/refrigeração/líquidos quentes, Inclui cliques a cores e etiquetas laváveis, Etiqueta HACCP integrada, Não absorve odores ou sabores

### Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma ferramenta essencial para a organização e segurança alimentar em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, pastelarias e padarias com produção, snack-bares, roulotes e food trucks, bem como em hotéis e outras unidades hoteleiras, otimizando as áreas de preparação e armazenamento.

### Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** Sistema HACCP integrado com etiquetas e cliques coloridos para fácil identificação e rastreabilidade dos conteúdos, minimizando riscos de contaminação cruzada.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para uma vasta gama de temperaturas, desde a congelação à refrigeração e armazenamento de líquidos quentes, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em polipropileno resistente que não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e uma limpeza fácil e eficaz.
- **Otimização do Espaço:** Formato Gastronorm padrão GN 2/3, compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, permitindo um empilhamento eficiente e otimizando o espaço de armazenamento.

#### **Este recipiente é adequado para que temperaturas?**

É adequado para congelação, refrigeração e para o armazenamento de líquidos quentes, oferecendo grande versatilidade em ambientes profissionais.

#### **Como é que o sistema HACCP integrado funciona neste recipiente?**

Inclui cliques a cores e etiquetas laváveis, juntamente com uma etiqueta HACCP integrada, que facilitam a identificação e o seguimento dos conteúdos, promovendo a segurança alimentar.

#### **O material do recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?**

Não, o polipropileno de alta qualidade utilizado neste recipiente foi concebido para não absorver odores nem sabores, mantendo a qualidade dos alimentos armazenados.

#### **Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm?**

Este recipiente tem uma capacidade de 19 litros, ideal para armazenar grandes volumes de ingredientes ou preparações em cozinhas profissionais.

#### **Posso utilizar este recipiente para armazenar líquidos?**

Sim, o recipiente é hermético e adequado para o armazenamento seguro de líquidos, tanto quentes como frios, sem risco de derrames.