

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 2/3-100 para Restauração, 8,7 L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000701	Modelo:	GN 2/3-100
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/3-100

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3-100 em aço inoxidável com 8,7 L de capacidade (354x325x100 mm). Ideal para cozinhas profissionais. Higiênico e durável.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm GN 2/3 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 (também conhecido como cuba Gastronorm) foi concebido para otimizar o armazenamento e a preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garante resistência superior à corrosão e durabilidade em ambientes exigentes de hotelaria e restauração.

A conformidade com a norma europeia EN-631 permite uma integração perfeita em qualquer equipamento com dimensões Gastronorm, como fornos, frigoríficos, carrinhos de transporte e expositores. O seu design, com bordas rígidas e raios largos nos cantos, facilita a limpeza e assegura a máxima higiene, fundamental para o setor alimentar.

O acabamento eletropolido garante uma superfície impecável e uniforme, prevenindo a acumulação de resíduos e bactérias. As pegas retráteis facilitam o manuseamento e permitem empilhar os recipientes de forma estável, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, caterings e bufetes que necessitam de soluções eficientes para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos. A sua capacidade de 8,7 litros e dimensões GN 2/3 tornam-no versátil para diversas preparações, desde componentes de pratos a grandes volumes de ingredientes.

Perfeito para utilização em buffets self-service, linhas de produção alimentar e preparação de refeições em grande escala, garantindo a manutenção da qualidade e temperatura dos alimentos dentro do sistema Gastronorm.

Especificações Técnicas

Tipo de Recipiente	Gastronorm
Modelo	GN 2/3-100
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10

Capacidade	8,7 Litros
Dimensões (mm)	354 x 325 mm
Profundidade (mm)	100 mm
Norma de Fabrico	EN-631
Acabamento	Eletropolido