

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 2/3-150 Liso, 13 L (325x354x150 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000702	Modelo:	GN 2/3-150
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/3-150

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3-150 liso de 13 litros, fabricado em aço inoxidável AISI 304. Ideal para preparação, armazenamento e serviço de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3-150 liso, com 13 litros de capacidade, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 e cumpre a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal em equipamentos profissionais.

recipiente liso gastrónorm — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 2/3
Capacidade	13 L
Dimensões (C x L)	354 x 325 mm
Profundidade	150 mm
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável para a organização e eficiência em diversas cozinhas profissionais. É ideal para o armazenamento de ingredientes em câmaras frigoríficas, para a preparação de alimentos em bancadas, e para o serviço de buffet em restaurantes, hotéis e cantinas. A sua dimensão GN 2/3 permite a sua utilização em fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte, sendo uma solução versátil para churrasqueiras, pizzarias, snack-bares e serviços de catering.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Compatibilidade Universal:** Fabricado sob a norma europeia EN-631, garante a sua utilização em qualquer equipamento que suporte as dimensões Gastronorm, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Durabilidade e Higiene:** Construído em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha

profissional.

- **Limpeza Simplificada:** Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico contribuem para uma limpeza mais eficiente e uma higiene máxima, prevenindo a acumulação de resíduos.
- **Estabilidade Reforçada:** O design das bordas assegura uma estabilidade perfeita, quer seja empilhado ou inserido em equipamentos, minimizando riscos de derrames.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde a preparação e armazenamento a frio, até à confeção e exposição em serviço de sala.

Qual a norma de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado de acordo com a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm disponíveis no mercado internacional.

Pode ser utilizado em fornos e frigoríficos?

Sim, a conformidade com a norma EN-631 assegura que este recipiente pode ser utilizado em diversos equipamentos, incluindo armários frigoríficos, fornos mistos e fornos de convecção, adaptando-se às necessidades da sua cozinha.

Qual o material de construção deste recipiente?

O recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de manutenção, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o design com raios largos nas cubetas e o acabamento por polimento eletrolítico facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene, prevenindo a acumulação de bactérias e resíduos alimentares.

Este recipiente é compatível com tampas?

Sim, este recipiente GN 2/3 é compatível com as tampas Gastronorm correspondentes (GN 2/3), que são vendidas separadamente e estão disponíveis em diferentes modelos para diversas necessidades.