

# 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



## Recipiente Gastronorm GN 2/3-20, 1,7 L, 354x325 mm Aço Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000703	<b>Modelo:</b>	GN 2/3-20
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 2/3-20

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 com 1,7 L de capacidade e 20 mm de profundidade, fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10. Ideal para uso profissional em cozinhas.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 com 20 mm de profundidade e 1,7 L de capacidade é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, ideal para armazenamento e serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional.

## Recipiente Gastronorm GN 2/3 — Recipiente Liso Gastronorm GN 2/3-20 — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm
<b>Formato GN</b>	GN 2/3
<b>Dimensões (L x P)</b>	354 x 325 mm
<b>Profundidade</b>	20 mm
<b>Capacidade</b>	1,7 L
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
<b>Acabamento</b>	Eletropolido
<b>Norma</b>	EN-631

## Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é essencial para a organização e conservação de alimentos em diversas operações de cozinha profissional. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para preparação e serviço de refeições.
- Restaurantes de bairro e cozinha tradicional portuguesa, para armazenamento de ingredientes e pratos pré-preparados.
- Serviços de catering e eventos, para transporte e apresentação de alimentos em buffets.
- Snack-bares, hamburgarias e roulotes, para manter ingredientes frescos e organizados.
- Cozinhas industriais, otimizando o fluxo de trabalho na preparação e conservação.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Padronização Universal:** Compatível com a norma EN-631, garantindo encaixe perfeito em fornos combinados, frigoríficos, carrinhos de transporte e buffets de serviço.
- **Higiene Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 com cantos arredondados e acabamento eletropolido, facilitando a limpeza e prevenindo a acumulação de resíduos.
- **Durabilidade e Resistência:** Material robusto que suporta o uso intensivo e as variações de temperatura, resistindo à corrosão e deformação.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para refrigeração, congelação, aquecimento em fornos e banhos-maria, e transporte seguro de alimentos.
- **Otimização de Espaço:** Design que permite o empilhamento seguro e estável, maximizando o espaço de armazenamento na cozinha.

### Qual a profundidade e capacidade deste recipiente GN 2/3?

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 tem uma profundidade de 20 mm e uma capacidade de 1,7 litros, sendo ideal para porções menores ou ingredientes específicos.

### Este recipiente Gastronorm é compatível com que tipo de equipamentos?

Graças à sua conformidade com a norma europeia EN-631, este recipiente GN 2/3 é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema Gastronorm, como fornos combinados, armários frigoríficos, buffets e carrinhos de transporte.

### Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção, essencial para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

### Como se garante a higiene e facilidade de limpeza?

O design com cantos largos e o acabamento eletropolido do aço inoxidável minimizam a aderência de alimentos e facilitam a remoção de resíduos, garantindo uma limpeza rápida e eficaz e a máxima higiene.

?

### Posso usar este recipiente para aquecer alimentos em forno?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 18/10 é resistente a altas temperaturas, tornando este recipiente adequado para uso em fornos de convecção, fornos combinados e banhos-maria, bem como para refrigeração e congelamento.