

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 2/3-200, 18 L, 325x354 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000704	Modelo:	GN 2/3-200
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/3-200

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3-200 em aço inoxidável AISI 304, com 18 L de capacidade. Ideal para preparação e serviço em cozinhas profissionais, cumprindo a norma EN-631.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/3-200, com 18 litros de capacidade, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10. A sua conformidade com a norma EN-631 assegura compatibilidade universal em qualquer cozinha profissional.

recipiente Gastronorm — Características Técnicas

Dimensões (L x P)	325 x 354 mm
Profundidade	200 mm
Capacidade	18 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 é essencial para a organização e eficiência em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e buffets. A sua versatilidade permite a utilização em fornos combinados, armários frigoríficos, mesas de preparação e linhas de self-service, facilitando o manuseamento e a conservação de alimentos.

Recipiente Gastronorm GN 2/3 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene.

- **Compatibilidade Universal:** Em conformidade com a norma europeia EN-631, assegura o encaixe perfeito em qualquer equipamento Gastronorm.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para preparação, confeção, armazenamento e serviço de alimentos, tanto a frio como a quente.
- **Estabilidade e Empilhamento:** O design das bordas garante estabilidade e permite o empilhamento seguro, otimizando o espaço de armazenamento.

Qual a capacidade deste recipiente Gastronorm GN 2/3?

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 tem uma capacidade total de 18 litros, ideal para grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

De que material é fabricado este 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 limpeza, essencial para o ambiente de cozinha profissional.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos de cozinha?

Sim, este recipiente cumpre a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal com qualquer equipamento que utilize as dimensões Gastronorm, como fornos, frigoríficos, banhos-maria e carros de transporte.

Como se garante a higiene e facilidade de limpeza?

O design do recipiente inclui raios largos nas cubetas e um acabamento por polimento eletrolítico, que eliminam cantos onde a sujidade se possa acumular, tornando a limpeza mais rápida e eficaz e assegurando a máxima higiene.

É adequado para uso em fornos e frigoríficos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente a variações de temperatura, tornando este recipiente ideal para utilização em fornos, banhos-maria, armários frigoríficos e congeladores, sem comprometer a sua integridade ou a segurança dos alimentos.

?