

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000705	Modelo:	GN 2/3-40
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/3-40

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 em aço inox AISI-304 18/10, 3,2 L, 354x325x40mm.
Higiênico e compatível com equipamentos profissionais.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm GN 2/3 — Principais Vantagens para Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 2/3 (também conhecido como cuba Gastronorm) oferece uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria de elevado ritmo.

A conceção inteligente cumpre a norma europeia EN-631, assegurando compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos, desde armários frigoríficos e fornos combinados a carrinhos de transporte. Os raios largos da cuba facilitam a limpeza, promovendo a máxima higiene e a conformidade com as rigorosas normas HORECA.

Com uma capacidade de 3,2 litros e uma profundidade de 40 mm, este recipiente é ideal para uma gestão eficiente dos ingredientes, otimizando o espaço e contribuindo para a redução do desperdício alimentar. As bordas rígidas e o design especial garantem estabilidade perfeita em qualquer aplicação, desde a refrigeração à cozedura.

Aplicações

Perfeito para uso em restaurantes, hotéis, cantinas, bares e qualquer cozinha industrial que exija versatilidade e fiabilidade. A sua compatibilidade com diversos equipamentos Gastronorm torna-o indispensável para armazenamento em frio, banho-maria, fornos e linhas de self-service, adaptando-se às necessidades específicas de cada estabelecimento. Ideal para a preparação de pratos, organização de ingredientes e manutenção da temperatura dos alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3,2 litros
Dimensões (C x L)	354 x 325 mm

Profundidade

40 mm

Tipo Gastronorm

GN 2/3

Material

Aço inoxidável AISI-304 18/10

Acabamento

Polimento eletrolítico