

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 2/3, Inox, 5,5 Litros, 325x354mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000706	Modelo:	GN 2/3-65
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/3-65

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/3 em aço inox, ideal para uso profissional. Capacidade de 5,5 L e dimensões de 354x325 mm. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm GN 2/3 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm liso (ou “cuba Gastronorm”) fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10 é um componente essencial para a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional. Desenvolvido para cumprir a norma europeia EN-631, garante compatibilidade universal com equipamentos como fornos combinados, frigoríficos, buffets e carrinhos de transporte.

A conceção robusta com bordas reforçadas assegura estabilidade excepcional, enquanto os raios largos nas cubetas facilitam a limpeza profunda e promovem a máxima higiene, fundamental para as exigências do setor Horeca. O acabamento por polimento eletrolítico confere uma uniformidade superior em todos os modelos e máxima durabilidade.

A flexibilidade é maximizada com a possibilidade de empilhamento seguro, otimizando o espaço de armazenamento sem comprometer a estabilidade. Alças retráteis facilitam o manuseamento, tornando este contentor uma solução prática e ergonómica para o transporte e organização de alimentos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram soluções de armazenamento e organização de alimentos eficientes e duradouras. Perfeito para uso em banhos-maria, fornos de convecção ou sistemas de self-service, é indispensável para preservar a frescura e qualidade dos alimentos em ambientes de alto volume.

A sua adaptabilidade a diversas temperaturas, especialmente com tampas herméticas, permite desde a congelação à manutenção de alimentos quentes, sendo uma peça central para qualquer operação que exija conformidade com as normas de segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Especificação
Modelo	GN 2/3-65

Característica	Especificação
Dimensões (L x P)	354 x 325 mm
Profundidade	65 mm
Capacidade	5,5 Litros
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Norma	EN-631