

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Contentor Gastronorm GN 1/2 Aço Inoxidável Fundo Liso 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1204	Modelo:	CG1204
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG1204

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável AISI304, com 40mm de profundidade e fundo liso. Ideal para organização e preparação na cozinha profissional.

Descricao Completa

Contentor Gastronorm GN 1/2 — Versatilidade e Higiene

O Contentor Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável AISI304 com fundo liso é um acessório indispensável para a sua cozinha profissional. Concebido para otimizar o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos, este contentor oferece uma solução robusta e higiênica. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando as exigências diárias de um ambiente de restauração movimentado. Perfeito para manusear ingredientes, conservar pratos ou servir em buffets, este contentor adapta-se facilmente a qualquer necessidade.

Aplicações

- Armazenamento refrigerado de ingredientes em câmaras frigoríficas.
- Exposição de alimentos em buffets e linhas de serviço.
- Transporte seguro de refeições em serviços de catering.
- Preparação de pratos que requerem banho-maria ou aquecimento.
- Organização eficiente de bancadas de trabalho na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Contentor Gastronorm
Formato	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável AISI304
Fundo	Liso
Profundidade	40 mm

Característica	Detalhe
Volume Útil	2 Litros
Dimensões Externas	325 x 265 x 40 mm