

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



Contentor Gastronorm GN1/2 em Inox AISI304, Fundo Liso

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1210	Modelo:	CG1210
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG1210

Descricao Resumida

Contentor gastronorm GN1/2 em aço inoxidável AISI304, fundo liso, ideal para organização e preparação de alimentos em cozinhas e buffets.

Descricao Completa

Contentor Gastronorm — Principais Vantagens

Essencial para a organização e preparação alimentar na sua cozinha profissional, este contentor gastronorm GN1/2 destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI304. Projetado para suportar as exigências do dia a dia, garante durabilidade e higiene impecável. A sua versatilidade permite que seja utilizado em diversas etapas do processo culinário, desde o armazenamento à confeção ou exposição, otimizando o fluxo de trabalho e contribuindo para a eficiência do seu bar ou restaurante. Um investimento inteligente para manter a qualidade dos seus produtos e a satisfação da sua equipa.

Aplicações

Este contentor é perfeito para uma vasta gama de utilizações em ambientes profissionais. É ideal para buffets de hotel, onde é crucial manter os alimentos frescos e acessíveis, ou em cafetarias movimentadas para a organização de ingredientes. A sua profundidade de 100mm e capacidade de 6,6 litros tornam-no adequado para armazenar sopas, molhos, saladas ou bases pré-preparadas. A construção em aço inoxidável assegura que é uma peça fundamental para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e higiene alimentar.

Características Técnicas

Tipo	Contentor Gastronorm
Formato	GN1/2
Material	Aço Inoxidável AISI304
Fundo	Liso
Profundidade	100 mm

Volume Útil	6,6 Litros
Dimensões Externas	325x265x100 mm