

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 Aço Inoxidável Fundo Liso 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1215	Modelo:	CG1215
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG1215

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN1/2 profissional em aço inox AISI304 com fundo liso. Ideal para organização e preparação em cozinhas de restauração, com 9,7L de capacidade.

Descricao Completa

Contentor Gastronorm GN1/2 — Versatilidade e Durabilidade para a Sua Cozinha

Descubra a eficiência e a robustez do nosso contentor Gastronorm GN1/2, um acessório indispensável para qualquer operação profissional. Fabricado em aço inoxidável AISI304 de alta qualidade, este contentor com fundo liso garante a máxima higiene e resistência à corrosão, essenciais para o ritmo acelerado de cozinhas de restaurante e hotelaria.

Com uma profundidade de 150mm e um volume útil de 9,7 litros, este contentor é ideal para armazenar, transportar, cozinhar ou servir uma grande variedade de alimentos, desde molhos a pratos quentes e frios. A sua construção pensada para facilitar a limpeza e otimizar o espaço, tornando-o um investimento inteligente para o seu negócio.

Aplicações

- Armazenamento refrigerado de ingredientes frescos em cozinhas de hotel.
- Exposição de alimentos em buffets de restaurantes e serviços de catering.
- Cozedura e banho-maria em fornos combinados de grande capacidade.
- Transporte seguro de alimentos preparados para eventos ou outras secções da cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Fundo	Liso
Formato	GN1/2
Material	Aço Inoxidável AISI304
Capacidade Volumétrica Útil	9,7 Litros
Profundidade	150 mm

Característica**Detalhe**

Dimensões Externas

325x265x150 mm