

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Contentor Gastronorm GN 1/2 Perfurado Aço Inoxidável 6,6 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUCG1206P	<b>Modelo:</b>	CG1206P
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	CG1206P

### Descricao Resumida

Contentor gastronorm GN 1/2 perfurado em aço inoxidável AISI304. Ideal para cozedura a vapor, drenagem de alimentos e armazenamento higiénico em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Contentor Gastronorm GN 1/2 Perfurado — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, este contentor gastronorm GN 1/2 perfurado foi concebido para otimizar a sua operação diária. Fabricado em aço inoxidável AISI304 de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, crucial em ambientes de uso intensivo. A sua perfuração facilita a drenagem de líquidos, ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos ou manter produtos frescos sem acumulação de água. Com uma capacidade útil de 6,6 litros e dimensões standard GN 1/2, adapta-se perfeitamente a diversas necessidades, desde a preparação ao armazenamento, tornando a gestão do seu inventário mais eficiente e higiénica.

### Aplicações

Este contentor gastronorm é versátil e indispensável em múltiplos cenários. Perfeito para o buffet de um hotel, onde a apresentação e a higiene são prioritárias, ou para a linha de preparação de um restaurante movimentado, onde a rapidez e a funcionalidade são cruciais. A sua construção perfurada é excelente para cozedura a vapor em fornos combinados, para refrigeração rápida de alimentos recém-cozinhados, ou para manter vegetais e frutas escorridos e prontos a usar. É uma solução robusta e prática para a preparação prévia de ingredientes em grandes volumes, beneficiando tanto cozinhas de hotel como serviços de catering e refeitórios que procuram otimizar a sua produtividade diária.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Contentor Gastronorm Perfurado GN 1/2
Material	Aço Inoxidável AISI304

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Profundidade	100 mm
Volume Útil	6,6 litros
Dimensões Externas (C x L x A)	325 x 265 x 100 mm