

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/3, 7.8L, Aço Inoxidável 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801505	Modelo:	HE801505
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801505

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801505

EAN	8711369801505
Capacidade (L)	7–10 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 7.8L de capacidade e 200mm de profundidade. Robusto, higiénico e versátil para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3, fabricado em aço inoxidável 18/10, oferece 7.8 litros de capacidade e 200mm de profundidade, sendo essencial para o armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	7.8 L
Profundidade	200 mm
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 200 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	0.93 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, serviços de catering e food trucks. A sua versatilidade permite utilizá-lo para armazenar ingredientes, preparar pratos, servir em buffets ou manter alimentos quentes em banho-maria, otimizando a organização e eficiência da cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm 1/3 — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em uso intensivo.
- ****Higiene Otimizada:**** Os rebordos lisos e o material não poroso facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- ****Versatilidade Térmica:**** Adequado para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases de preparação e serviço.
- ****Padronização GN:**** O formato GN 1/3 permite uma integração perfeita em sistemas Gastronorm existentes, otimizando o espaço em bancadas, fornos e câmaras frigoríficas.
- ****Design Robusto:**** Construção sólida que suporta as exigências diárias de uma cozinha profissional, mantendo a sua forma e funcionalidade.

Qual o material de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Pode ser utilizado em fornos e frigoríficos?

Sim, este recipiente Gastronorm é compatível com fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade térmica.

Qual a capacidade e as dimensões deste recipiente?

O recipiente tem uma capacidade de 7.8 litros e as suas dimensões são 325mm de comprimento, 176mm de largura e 200mm de profundidade.

Como é feita a limpeza e manutenção do recipiente?

Graças ao seu design robusto e aos rebordos lisos, a limpeza é simples e eficiente, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.

?

Para que tipo de uso profissional é mais adequado?

É ideal para armazenamento de ingredientes, preparação de alimentos, serviço em buffets, manutenção de temperatura em banho-maria e transporte seguro em qualquer cozinha profissional.