

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm 1/3, 4L, 100mm Altura para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE801529	Modelo:	HE801529
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801529

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801529

EAN	8711369801529
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 4L de capacidade e 100mm de altura. Ideal para armazenamento, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, é uma solução robusta e versátil para o armazenamento, preparação e serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional. Com uma capacidade de 4 litros e 100mm de altura, cumpre as normas GN para integração em diversos equipamentos.

Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	4 L
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 100 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,59 kg
Compatibilidade Térmica	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a organização e armazenamento de ingredientes em frigoríficos, para a confeção em fornos de convecção, ou para manter alimentos quentes em sistemas de banho-maria e réchauds em buffets de hotéis, serviços de catering e pastelarias com confeção. A sua versatilidade torna-o adequado para hamburgarias, snack-bares e roulotes que necessitam de otimizar o espaço e a higiene.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Higiene Otimizada:**** Os rebordos lisos e o material de alta qualidade facilitam a limpeza e desinfecção, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar.
- ****Versatilidade Térmica:**** Pode ser utilizado em diversas fases do processo culinário, desde o frio de conservação ao calor de confeção e manutenção.
- ****Padronização GN:**** O formato Gastronorm 1/3 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho.
- ****Design Robusto:**** Construção sólida que suporta o manuseamento diário e as exigências de uma cozinha com elevado volume de trabalho.

Qual o material deste recipiente Gastronorm?

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Posso usar este recipiente em fornos?

Sim, este recipiente Gastronorm é adequado para utilização em fornos de convecção, bem como em frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds.

É fácil de limpar?

Sim, o design com rebordos lisos e o material em aço inoxidável de alta qualidade tornam-no muito fácil de limpar e manter higienizado.

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/3?

Este recipiente Gastronorm 1/3 tem uma capacidade de 4 litros, ideal para porções médias de alimentos ou ingredientes.

Este recipiente é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente Gastronorm padrão GN 1/3, é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema Gastronorm.