

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 GN 1/3, 2,5L, Aço Inoxidável, Altura 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801536	Modelo:	HE801536
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801536

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801536

EAN	8711369801536
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, com 2,5L de capacidade e 65mm de altura. Robusto, versátil e fácil de limpar para uso profissional.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, oferece uma capacidade de 2,5 litros e uma altura de 65mm, sendo uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais.

Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/3
Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	2,5 L
Dimensões (C x L x A)	325 x 176 x 65 mm
Peso Líquido	0,472 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering. É adequado para armazenamento refrigerado, preparação de alimentos, exposição em buffets e sistemas de banho-maria, e utilização em fornos de convecção. A sua versatilidade torna-o indispensável em qualquer operação que exija padronização e higiene na

gestão de alimentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante resistência e longevidade mesmo com uso intensivo.
- ****Versatilidade Térmica:**** Pode ser utilizado em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases da confecção e conservação.
- ****Higiene e Facilidade de Limpeza:**** O design robusto com rebordos lisos facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar.
- ****Padronização:**** Compatível com o sistema Gastronorm, permite uma organização eficiente e otimizada do espaço em cozinhas e buffets.
- ****Robustez:**** Construção sólida que suporta o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Qual a norma Gastronorm deste recipiente?

Este recipiente segue a norma Gastronorm GN 1/3, com dimensões padronizadas de 325x176mm.

Pode ser utilizado em forno e frigorífico?

Sim, o aço inoxidável 18/10 permite a sua utilização segura tanto em fornos de convecção como em frigoríficos e câmaras de refrigeração.

Qual o material de fabrico deste recipiente?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, tipo 18/10, conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design com rebordos lisos e o material em aço inoxidável tornam-no muito fácil de limpar, garantindo a máxima higiene na sua cozinha.

Qual a capacidade e dimensões exatas deste recipiente?

Este recipiente tem uma capacidade de 2,5 litros e dimensões de 325mm de comprimento, 176mm de largura e 65mm de altura. ?