

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/3, 1.5L, 40mm Altura, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE801543	Modelo:	HE801543
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801543

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801543
EAN	8711369801543
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 1.5L de capacidade e 40mm de altura. Ideal para preparação, conservação e serviço em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 1.5 litros de capacidade e 40mm de altura, é essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	1.5 L
Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 40 mm
Peso Líquido	0.33 kg
Características Adicionais	Design robusto, rebordos lisos
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de buffet, pastelarias com confecção, e cozinhas de hotelaria. A sua versatilidade permite a utilização em áreas de preparação, conservação em frio, e apresentação de alimentos em banho-maria ou réchauds, sendo também útil em roulotes e food trucks para organização de ingredientes.

Recipiente Gastronorm — 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 acabamento de alta qualidade facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a segurança alimentar.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases do processo culinário.
- **Padronização GN:** O formato Gastronorm 1/3 permite uma integração perfeita com outros equipamentos e acessórios de cozinha profissional, otimizando o espaço e a eficiência.
- **Design Robusto:** A construção sólida assegura que o recipiente mantém a sua forma e funcionalidade ao longo do tempo, suportando as exigências diárias de uma cozinha profissional.