

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 Aço Inoxidável 0.8L (A)20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801550	Modelo:	HE801550
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801550

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801550
EAN	8711369801550

Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em aço inox 18/10, 0.8L (325x176x20mm). Robusto e fácil de limpar, ideal para forno, frigorífico e buffet.

Descricao Completa

A otimização da cadeia de preparação e conservação de alimentos é crucial em qualquer cozinha profissional. Este recipiente Gastronorm 1/3, fabricado em aço inoxidável 18/10, oferece a durabilidade e a higiene exigidas para um serviço contínuo, desde a mise en place até à apresentação final no buffet, suportando variadas condições térmicas.

Cuba Gastronorm 1/3 — Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Capacidade	0.8L
Dimensões (CxLxA)	325x176x20mm (aproximadas)
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	0.33kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Para o chefe de um restaurante de cozinha tradicional ou um gestor de buffet num hotel, a versatilidade deste recipiente GN 1/3 é inestimável. Permite uma organização impecável na câmara frigorífica, o transporte seguro de ingredientes para a área de preparação ou a manutenção de pequenas porções quentes num banho-maria em serviço de catering, garantindo sempre a frescura e

a temperatura ideal dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Concebido para a realidade de uma cozinha com elevada cadência, este recipiente destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10. Garante uma resistência superior à corrosão e deformação, essencial para suportar ciclos frequentes de aquecimento e arrefecimento. Os seus rebordos lisos facilitam a limpeza e cumprem rigorosas normas de higiene, cruciais para a segurança alimentar e o cumprimento das diretrizes HACCP, minimizando o risco de contaminação cruzada.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a longevidade e higiene deste recipiente Gastronorm 1/3??

A limpeza regular com detergentes suaves e a secagem completa após cada utilização são fundamentais. A sua superfície lisa em aço inoxidável 18/10 resiste a manchas e odores, facilitando a manutenção dos padrões HACCP.

Este recipiente pode ser utilizado para cozinhar diretamente no forno??

Sim, o aço inoxidável 18/10 é adequado para altas temperaturas, tornando-o ideal para utilização em fornos de convecção, assim como para conservação no frigorífico ou aquecimento em banho-maria.

Qual a aplicação ideal para a profundidade de 20mm deste recipiente GN 1/3??

A profundidade de 20mm é perfeita para ingredientes de baixa altura, molhos, pequenas porções para mise en place, ou para apresentação de artigos de charcutaria e pastelaria em buffets refrigerados ou quentes, onde o espaço é otimizado.

É compatível com tampas Gastronorm existentes no mercado??

Sim, sendo um recipiente de formato Gastronorm GN 1/3 padrão, é totalmente compatível com a maioria das tampas e outros acessórios GN 1/3 disponíveis, permitindo um sistema de armazenamento e serviço integrado.

Como contribui para a eficiência operacional na minha cozinha??

A padronização Gastronorm permite intercâmbios rápidos entre diferentes equipamentos (fornos, frigoríficos, buffets), otimizando fluxos de trabalho, reduzindo o tempo de manuseamento e minimizando a necessidade de transvasar alimentos, o que aumenta a produtividade e a higiene.