

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/1 com 2 Compartimentos, 7,5L, 530x325x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE470190	Modelo:	HE470190
Marca:	HENDI	EAN:	8711369470190

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE470190
EAN	8711369470190
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 com dois compartimentos de 3,75L cada, ideal para buffets e serviço de alimentos. Dimensões 530x325x65mm, capacidade total 7,5L.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 com dois compartimentos é ideal para a organização e serviço de alimentos em buffets e linhas de self-service, oferecendo uma capacidade total de 7,5 litros.

Recipiente GN 1/1 com 2 compartimentos — recipiente Gastronorm GN 1/1 — Recipiente GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm com 2 Compartimentos
Formato GN	1/1
Capacidade Total	7,5 L
Capacidade por Compartimento	3,75 L
Dimensões (CxLxA)	530x325x65 mm
Peso Líquido	1,17 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma solução versátil para a organização e apresentação de alimentos em diversos ambientes profissionais, como buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e escolares, e eventos de catering. É igualmente útil em roulotes e food trucks para manter diferentes componentes de refeições separados e acessíveis.

Recipiente GN 1/1 — Principais Vantagens

A divisão em dois compartimentos permite servir diferentes tipos de alimentos, como acompanhamentos ou molhos, no mesmo recipiente, otimizando o espaço no buffet. O formato GN 1/1 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de aquecimento (réchauds), arcas e carros de transporte, facilitando a integração na sua cozinha profissional. Construção robusta para uso intensivo e fácil limpeza, garantindo durabilidade e higiene no dia a dia.