

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 rápido
ao produto



Travessa Gastronorm GN 1/3 Porcelana Branca – Resistência Térmica e Impacto

Informacoes do Produto

SKU:	HE783023	Modelo:	HE783023
Marca:	HENDI	EAN:	8711369783023

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE783023
EAN	8711369783023

Cor	Branco
Formato GN	GN1/3
Material	Porcelana
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Travessa Gastronorm GN 1/3 de porcelana de alta resistência a choque térmico e impacto. Ideal para serviço e apresentação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a excelência no serviço e na confecção, esta travessa Gastronorm GN 1/3 em porcelana especial oferece durabilidade superior e resistência a choques térmicos extremos. A sua construção robusta garante estabilidade em ambientes de cozinha profissional, desde o pré-preparo ao serviço de ementa.

Travessa Gastronorm GN 1/3 Porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 1/3
Material	Porcelana especial de alta resistência
Resistência	Choques térmicos, impacto e desgaste
Cor	Branco puro e brilhante
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	325x176x65mm
Peso Líquido	1,389kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e versatilidade, esta travessa Gastronorm GN 1/3 é ideal para banhos-maria, fornos e frigoríficos, mantendo a integridade dos alimentos. No buffet de hotelaria ou em cantinas, a sua resistência ao impacto e o branco puro elevam a apresentação, assegurando uma experiência visual impecável ao cliente. É igualmente uma solução robusta para o Proprietário de Restaurante ou Gestor de F&B, otimizando a logística de mise en place e o controlo de porções em serviços de ementa ou eventos de catering, suportando o ritmo de produção intensiva.

Porquê Escolher Este Equipamento

O grande diferencial desta travessa reside na sua porcelana de qualidade superior, especificamente formulada para resistir a variações bruscas de temperatura sem comprometer a estrutura ou a estética. Esta característica vital prolonga a vida útil do produto, minimizando substituições e oferecendo um excelente retorno sobre o investimento. A superfície branca e brilhante, aliada à elevada resistência ao desgaste e ao impacto, não só facilita a limpeza e a manutenção das normas HACCP, como também confere uma apresentação refinada a qualquer prato, desde a cozinha tradicional portuguesa a buffets modernos.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da porcelana em comparação com o inox para esta travessa GN 1/3??

A porcelana oferece uma resistência excecional a choques térmicos e impacto, ideal para uso direto do forno ao frigorífico. Além disso, a sua superfície branca e brilhante proporciona uma estética superior para a apresentação de alimentos, algo que o inox não oferece com a mesma elegância.

Estas travessas podem ser usadas em fornos combinados ou micro-ondas??

Sim, a sua formulação em porcelana especial permite o uso em fornos tradicionais, fornos combinados e micro-ondas, suportando alterações de temperatura extremas. São versáteis para aquecimento, refrigeração e confeção, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Como devo realizar a limpeza e manutenção para garantir a longevidade das travessas??

A superfície lisa da porcelana facilita a limpeza. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça profissionais. Evite abrasivos fortes para manter o brilho e a integridade do material ao longo do tempo.

Para que tipo de volume de serviço a travessa GN 1/3 é mais adequada??

O formato GN 1/3 (325x176mm) é ideal para pequenas porções em buffets de hotel, estações de molhos, acompanhamentos em restaurantes de fine dining, ou para organização de ingredientes na área de preparação. Permite otimização do espaço e um controlo preciso da rotação de stock.

É possível adquirir estas travessas individualmente ou existe uma quantidade mínima de compra??

Este produto é comercializado em embalagens de 8 unidades. A venda mínima é de 8 travessas, garantindo que os profissionais tenham um stock adequado para as suas operações diárias e para manter a consistência no serviço.