

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

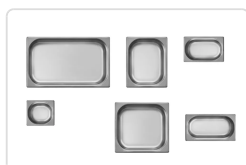


Recipiente Gastronorm GN 1/1, 14L, 530x325x100mm com Pegas

Informacoes do Produto

SKU:	HE803240	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 com 14L de capacidade. Inclui pegas rebatíveis para manuseamento fácil e extremidades suaves para limpeza eficaz.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com uma capacidade de 14 litros e dimensões de 530x325x100mm, é uma solução robusta e higiénica para o manuseamento e armazenamento de alimentos em cozinhas profissionais.

Recipiente GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/1
Capacidade	14 L
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 100 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	1,767 kg
Peso Bruto	1,775 kg
Características Adicionais	Pegas rebatíveis, Extremidades suaves

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/1 é indispensável em diversas operações de cozinha profissional, incluindo:

- Armazenamento de ingredientes e alimentos preparados em câmaras frigoríficas ou despensas.
- Serviço de buffet em hotéis, restaurantes, eventos e catering, para apresentação de pratos quentes ou frios.
- Transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas da cozinha ou para locais de eventos.
- Utilização em banhos-maria, fornos combinados ou vitrines refrigeradas para manter a temperatura ideal dos alimentos.
- Organização eficiente de bancadas de preparação em restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais.
- Ideal para churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com confeitaria que necessitem de padronização no armazenamento.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Manuseamento Otimizado:** As pegas rebatíveis facilitam o transporte seguro e o empilhamento eficiente, otimizando o espaço de armazenamento.
- **Higiene Superior:** Fabricado em aço inoxidável 18/10 com extremidades suaves, garante uma limpeza fácil e eficaz, essencial para a segurança alimentar.
- **Durabilidade Excepcional:** A excelente resistência à corrosão assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha exigentes e com uso intensivo.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para uma vasta gama de temperaturas, permitindo a utilização em refrigeração, congelação, aquecimento e apresentação de alimentos.
- **Compatibilidade Padrão:** O formato GN 1/1 é universalmente compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, desde fornos a vitrines.