

# 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: 23/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm 1/3, 7.8L, Aço Inoxidável 200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801505	<b>Modelo:</b>	HE801505
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801505

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801505

EAN

8711369801505

## Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 7.8L de capacidade e 200mm de profundidade. Robusto, higiénico e versátil para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3, fabricado em aço inoxidável 18/10, oferece 7.8 litros de capacidade e 200mm de profundidade, sendo essencial para o armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

### Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

<b>Tipo Gastronorm</b>	GN 1/3
<b>Capacidade</b>	7.8 L
<b>Profundidade</b>	200 mm
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325 x 176 x 200 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Peso Líquido</b>	0.93 kg
<b>Compatibilidade</b>	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, serviços de catering e food trucks. A sua versatilidade permite utilizá-lo para armazenar ingredientes, preparar pratos, servir em buffets ou manter alimentos quentes em banho-maria, otimizando a organização e eficiência da cozinha profissional.

## Recipiente Gastronorm 1/3 — 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 material não poroso facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **\*\*Versatilidade Térmica:\*\*** Adequado para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases de preparação e serviço.
- **\*\*Padronização GN:\*\*** O formato GN 1/3 permite uma integração perfeita em sistemas Gastronorm existentes, otimizando o espaço em bancadas, fornos e câmaras frigoríficas.
- **\*\*Design Robusto:\*\*** Construção sólida que suporta as exigências diárias de uma cozinha profissional, mantendo a sua forma e funcionalidade.

### Qual o material de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

### Pode ser utilizado em fornos e frigoríficos?

Sim, este recipiente Gastronorm é compatível com fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade térmica.

### Qual a capacidade e as dimensões deste recipiente?

O recipiente tem uma capacidade de 7.8 litros e as suas dimensões são 325mm de comprimento, 176mm de largura e 200mm de profundidade.

### Como é feita a limpeza e manutenção do recipiente?

Graças ao seu design robusto e aos rebordos lisos, a limpeza é simples e eficiente, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.

### Para que tipo de uso profissional é mais adequado?

É ideal para armazenamento de ingredientes, preparação de alimentos, serviço em buffets, manutenção de temperatura em banho-maria e transporte seguro em qualquer cozinha profissional.