

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 Aço Inox 18/10 | 5,7L (H)150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801512	Modelo:	HE801512
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801512

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801512
EAN	8711369801512

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 5,7L e 150mm de profundidade. Ideal para organização, armazenamento e confeitação higiênica em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3, em aço inoxidável 18/10, é ideal para a organização e higiene na sua cozinha profissional. Com 5,7 litros de capacidade e 150mm de profundidade, garante versatilidade no armazenamento e confeitação diária.

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

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	5,7 Litros
Dimensões (CxLxA)	325x176x150mm
Peso Líquido	0,665kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Para o Chef de qualquer restaurante, cantina ou pastelaria, este contentor GN 1/3 é perfeito para a *mise en place*, armazenamento de molhos, vegetais picados ou pequenas porções, facilitando a rotação de stock e o controlo de FIFO. É igualmente ideal para proprietários de snack-bares ou *food trucks* que necessitam de soluções compactas e higiénicas para ingredientes de *topping* ou componentes de sanduíches, assegurando frescura e fácil acesso durante o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10 reflete um investimento na otimização operacional da sua cozinha. O seu design robusto suporta o uso intensivo diário, desde as temperaturas elevadas do forno de convecção até ao arrefecimento em frigoríficos e a manutenção em banho-maria ou réchauds. A superfície lisa e de fácil limpeza simplifica os processos de higienização, crucial para a conformidade com as rigorosas normas HACCP, garantindo a segurança alimentar e a longevidade do investimento.

Perguntas Frequentes

Este recipiente GN 1/3 pode ser utilizado em fornos de convecção??

Sim, este recipiente é perfeitamente adequado para fornos de convecção, permitindo que os alimentos sejam cozinhados ou mantidos quentes de forma eficiente e segura, suportando altas temperaturas sem deformação.

Qual a capacidade e dimensões exatas deste contentor??

Este contentor Gastronorm 1/3 possui uma capacidade de 5,7 litros e dimensões aproximadas de 325x176x150mm (comprimento x largura x altura), seguindo o padrão internacional para encaixe universal.

Como garantir a limpeza e higiene adequadas deste recipiente de aço inoxidável??

Graças aos seus rebordos lisos e ao material em aço inoxidável 18/10, a limpeza é simplificada. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional, garantindo a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

É compatível com outros equipamentos de cozinha profissional??

Sim, como um recipiente Gastronorm padrão, é compatível com uma vasta gama de equipamentos profissionais, incluindo frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds e carrinhos de transporte, assegurando integração perfeita na sua linha de produção.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 neste tipo de recipiente??

O aço inoxidável 18/10 é uma liga de alta qualidade, resistente à corrosão, durável e higiénica, ideal para o contacto com alimentos. Garante que o recipiente não reaja com ácidos alimentares, não transfere sabores e mantém a sua aparência profissional ao longo do tempo.