

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm 1/3, GN 1/3, 4L, (H)100mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801529	<b>Modelo:</b>	HE801529
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801529

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801529
<b>EAN</b>	8711369801529

## Descricao Resumida

Fabricados em aço inoxidável de alta qualidade 18/10.

Design muito robusto.

Rebordos lisos, fáceis de limpar.

Podem ser utilizados em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds.

Dimensões aproximadas: 325x176x100mm

Peso Líquido: 0,59kg.

## Descricao Completa

Recipiente Gastronorm 1/3, GN 1/3, 4L, (H)100mm