

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

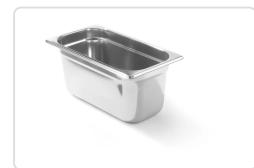


## Recipiente Gastronorm 1/3, 4L, 100mm Altura para Cozinha Profissional

### 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

EAN

8711369801529

## Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 4L de capacidade e 100mm de altura. Ideal para armazenamento, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, é uma solução robusta e versátil para o armazenamento, preparação e serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional. Com uma capacidade de 4 litros e 100mm de altura, cumpre as normas GN para integração em diversos equipamentos.

### Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

<b>Tipo Gastronorm</b>	GN 1/3
<b>Capacidade</b>	4 L
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325 x 176 x 100 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Peso Líquido</b>	0,59 kg
<b>Compatibilidade Térmica</b>	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a organização e armazenamento de ingredientes em frigoríficos, para a confeção em fornos de convecção, ou para manter alimentos quentes em sistemas de banho-maria e réchauds em buffets de hotéis, serviços de catering e pastelarias com confeção. A sua versatilidade torna-o adequado para hamburgarias, snack-bares e roulotes que necessitam de otimizar o espaço e a higiene.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricado em aço inoxidável 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **\*\*Higiene Otimizada:\*\*** Os rebordos lisos e o material de alta qualidade facilitam a limpeza e desinfecção, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar.
- **\*\*Versatilidade Térmica:\*\*** Pode ser utilizado em diversas fases do processo culinário, desde o frio de conservação ao calor de confeitaria e manutenção.
- **\*\*Padronização GN:\*\*** O formato Gastronorm 1/3 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho.
- **\*\*Design Robusto:\*\*** Construção sólida que suporta o manuseamento diário e as exigências de uma cozinha com elevado volume de trabalho.

### Qual o material deste recipiente Gastronorm?

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

### Posso usar este recipiente em fornos?

Sim, este recipiente Gastronorm é adequado para utilização em fornos de convecção, bem como em frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds.

### É fácil de limpar?

Sim, o design com rebordos lisos e o material em aço inoxidável de alta qualidade tornam-no muito fácil de limpar e manter higienizado.

### Qual a capacidade deste recipiente GN 1/3?

Este recipiente Gastronorm 1/3 tem uma capacidade de 4 litros, ideal para porções médias de alimentos ou ingredientes.

### Este recipiente é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente Gastronorm padrão GN 1/3, é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema Gastronorm.

?