

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 1/3, 2,5L, Aço Inoxidável, Altura 65mm

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE801536 | <b>Modelo:</b> | HE801536      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369801536 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | HENDI    |
| <b>Modelo</b> | HE801536 |

EAN

8711369801536

## Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, com 2,5L de capacidade e 65mm de altura. Robusto, versátil e fácil de limpar para uso profissional.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, oferece uma capacidade de 2,5 litros e uma altura de 65mm, sendo uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais.

### Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| <b>Tipo Gastronorm</b>       | GN 1/3               |
| <b>Material</b>              | Aço inoxidável 18/10 |
| <b>Capacidade</b>            | 2,5 L                |
| <b>Dimensões (C x L x A)</b> | 325 x 176 x 65 mm    |
| <b>Peso Líquido</b>          | 0,472 kg             |

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering. É adequado para armazenamento refrigerado, preparação de alimentos, exposição em buffets e sistemas de banho-maria, e utilização em fornos de convecção. A sua versatilidade torna-o indispensável em qualquer operação que exija padronização e higiene na gestão de alimentos.

### Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante resistência e longevidade mesmo com uso intensivo.

- **\*\*Versatilidade Térmica:\*\*** Pode ser utilizado em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases da confecção e conservação.
- **\*\*Higiene e Facilidade de Limpeza:\*\*** O design robusto com rebordos lisos facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar.
- **\*\*Padronização:\*\*** Compatível com o sistema Gastronorm, permite uma organização eficiente e otimizada do espaço em cozinhas e buffets.
- **\*\*Robustez:\*\*** Construção sólida que suporta o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

#### **Qual a norma Gastronorm deste recipiente?**

Este recipiente segue a norma Gastronorm GN 1/3, com dimensões padronizadas de 325x176mm.

#### **Pode ser utilizado em forno e frigorífico?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 permite a sua utilização segura tanto em fornos de convecção como em frigoríficos e câmaras de refrigeração.

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

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, tipo 18/10, conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização.

#### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design com rebordos lisos e o material em aço inoxidável tornam-no muito fácil de limpar, garantindo a máxima higiene na sua cozinha.

#### **Qual a capacidade e dimensões exatas deste recipiente?**

Este recipiente tem uma capacidade de 2,5 litros e dimensões de 325mm de comprimento, 176mm de largura e 65mm de altura.