

# 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

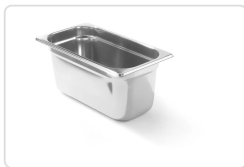


## Recipiente Gastronorm 1/3, 1.5L, 40mm Altura, Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801543	<b>Modelo:</b>	HE801543
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801543

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801543
<b>EAN</b>	8711369801543

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 1.5L de capacidade e 40mm de altura. Ideal para preparação, conservação e serviço em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 1.5 litros de capacidade e 40mm de altura, é essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

### Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

<b>Tipo Gastronorm</b>	GN 1/3
<b>Capacidade</b>	1.5 L
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325 x 176 x 40 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.33 kg
<b>Características Adicionais</b>	Design robusto, rebordos lisos
<b>Compatibilidade</b>	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de buffet, pastelarias com confecção, e cozinhas de hotelaria. A sua versatilidade permite a utilização em áreas de preparação, conservação em frio, e apresentação de alimentos em banho-maria ou réchauds, sendo também útil em roulotes e food trucks para organização de ingredientes.

### Recipiente Gastronorm — 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 acabamento de alta qualidade facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a segurança alimentar.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases do processo culinário.
- **Padronização GN:** O formato Gastronorm 1/3 permite uma integração perfeita com outros equipamentos e acessórios de cozinha profissional, otimizando o espaço e a eficiência.
- **Design Robusto:** A construção sólida assegura que o recipiente mantém a sua forma e funcionalidade ao longo do tempo, suportando as exigências diárias de uma cozinha profissional.