

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 GN 1/3 Inox 150mm Altura 5.7L

Informacoes do Produto

SKU:	HE817445	Modelo:	HE817445
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817445

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817445
EAN	8711369817445

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em inox AISI 201, 5.7L e 150mm de altura. Resistente, empilhável e com pegas retráteis.

Descricao Completa

Garanta a máxima eficiência e higiene na sua cozinha profissional com o Recipiente Gastronorm GN 1/3 de 150mm de altura e 5.7L de capacidade. Construído em robusto aço inoxidável AISI 201, este recipiente oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para o armazenamento seguro de alimentos. As suas arestas arredondadas facilitam a limpeza, assegurando o cumprimento das normas de higiene, enquanto as duas pegas retráteis garantem um transporte confortável e seguro. A sua natureza empilhável otimiza o espaço de arrumação, essencial em ambientes de restauração com espaço limitado. Este recipiente é perfeitamente versátil, podendo ser utilizado em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, além de ser seguro para lavagem na máquina de lavar loiça profissional.

recipiente gastronorm — Armazenamento de Alimentos — Principais Vantagens

A principal vantagem deste recipiente reside na sua construção em aço inoxidável AISI 201, que assegura uma longevidade superior e higiene inquestionável. A capacidade de 5.7L e as dimensões GN 1/3 (325x176x150mm) tornam-no versátil para diversas aplicações. A presença de pegas retráteis e a sua capacidade de empilhamento elevam a praticidade no manuseamento e armazenamento, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. A sua resistência a temperaturas extremas torna-o ideal para uso em fornos de convecção, sistemas de banho-maria e para refrigeração. A compatibilidade com réchauds

permite a apresentação direta de alimentos em buffets, mantendo a temperatura e a apresentação impecáveis. É também uma solução segura para a limpeza em máquinas de lavar loiça industriais.

Características Técnicas

Dimensões	325 x 176 x 150 mm
Formato	GN 1/3
Capacidade	5.7 Litros
Material	Aço Inoxidável AISI 201
Pegas	2 Retráteis
Temperatura	Adequado para forno, frigorífico e banho-maria
Limpeza	Adequado para máquina de lavar loiça
Peso Líquido	0.788 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm GN 1/3??

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 tem uma capacidade útil de 5.7 litros, sendo ideal para porcionar e armazenar uma variedade de alimentos.

O aço inoxidável AISI 201 é adequado para contacto com alimentos??

Sim, o aço inoxidável AISI 201 é um material seguro e amplamente utilizado na indústria alimentar, cumprindo as normas para contacto com alimentos e garantindo durabilidade.

Posso lavar este recipiente na máquina de lavar loiça industrial??

Com certeza. Este recipiente foi concebido para ser seguro e eficiente quando lavado em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a sua manutenção e garantindo a higiene.

Qual a vantagem das pegas retráteis??

As pegas retráteis permitem um transporte mais seguro e ergonómico, reduzindo o risco de acidentes. Quando não estão em uso, recolhem-se, facilitando o empilhamento e otimizando o espaço de arrumação.

Este recipiente pode ser usado em conjunto com outros tamanhos Gastronorm??

Sim, este recipiente é fabricado segundo as normas Gastronorm, garantindo a sua compatibilidade e encaixe perfeito com outros recipientes e equipamentos deste padrão, independentemente do

tamanho.