

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 20/05/2026

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

## Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado, GN 1/3, 7,8L, (H)200mm

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE802502 | <b>Modelo:</b> | HE802502      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369802502 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HENDI         |
| <b>Modelo</b> | HE802502      |
| <b>EAN</b>    | 8711369802502 |

### 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: 325x176x200mm

Peso Líquido: 0,88kg.

### **Descricao Completa**

Base perfurada.

Lados perfurados com uma altura igual ou superior a 100mm.