

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 1/3 Perfurado Aço Inox 4L (H)100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802526	Modelo:	HE802526
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802526

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802526
EAN	8711369802526

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado em aço inox 18/10, ideal para drenagem e vaporização. Capacidade de 4L, robusto e fácil de limpar. Essencial para a sua cozinha.

Descricao Completa

Maximize a eficiência na sua cozinha com este contentor Gastronorm 1/3 perfurado, uma solução robusta em aço inoxidável 18/10. Concebido para otimizar a circulação de calor e a drenagem de líquidos, este recipiente de 4 litros é indispensável na preparação e conservação de alimentos, garantindo a conformidade com as rigorosas normas HACCP.

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	4 Litros
Tipo Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (LxPxA)	325 x 176 x 100 mm
Peso Líquido	0.61 kg
Características	Base e lados perfurados, Rebordinhos lisos

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante, proprietário de snack-bar ou gestor de cantina que procura máxima eficiência na drenagem de legumes e massas, ou na vaporização de acompanhamentos em fornos

de convecção. Este contentor é indispensável em buffets e serviços de catering, permitindo manter alimentos quentes em banho-maria ou réchauds, assegurando uma apresentação e temperatura de serviço ideais. A sua versatilidade estende-se ao armazenamento frigorífico, otimizando a rotação de stock e a organização da mise en place em qualquer cozinha profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente Gastronorm 1/3 perfurado destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conferindo-lhe uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O design perfurado é otimizado para uma drenagem eficaz e permite uma distribuição uniforme do calor em fornos de convecção, ideal para a confeção a vapor. Os seus rebordinhos lisos facilitam a limpeza profunda, minimizando o tempo de manutenção e assegurando os mais altos padrões de higiene, em conformidade com as normas alimentares e de segurança.

Perguntas Frequentes

Como a perfuração beneficia a minha operação diária??

A perfuração facilita a drenagem rápida de líquidos de alimentos como massas e legumes. Permite também a vaporização eficiente em fornos de convecção e otimiza a circulação de ar em frigoríficos, contribuindo para uma conservação mais uniforme dos alimentos.

Em que tipo de equipamentos posso utilizar este recipiente GN 1/3??

Este contentor é extremamente versátil e pode ser utilizado em fornos de convecção, frigoríficos para armazenamento, sistemas de banho-maria para manter alimentos quentes e em réchauds para serviço de buffet. A sua construção em aço inoxidável 18/10 garante resistência a variações de temperatura.

Qual o material de fabrico e quais as suas vantagens em termos de higiene e durabilidade??

Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este recipiente oferece excelente resistência à corrosão, manchas e odores. É um material robusto e não poroso, o que o torna ideal para ambientes alimentares, fácil de higienizar e em conformidade com as normas HACCP para segurança alimentar.

É possível utilizar este recipiente com tampas Gastronorm padrão??

Sim, este recipiente segue o padrão Gastronorm GN 1/3, o que garante a sua compatibilidade com a maioria das tampas e acessórios GN 1/3 disponíveis no mercado. Isto permite selar os alimentos de forma eficaz para conservação ou transporte.

Qual a capacidade ideal de utilização deste recipiente para o meu negócio??

Com uma capacidade de 4 litros e dimensões GN 1/3 (325x176x100mm), este recipiente é ideal para porções médias de acompanhamentos, vegetais pré-preparados, molhos ou para pequenas quantidades de ingredientes durante a mise en place. É perfeito para cozinhas com volume de produção moderado ou para diversificar a oferta em buffets.