

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 GN 1/3 Aço Inoxidável 3,9L com Pegas Rebatíveis 100mm

Informacoes do Produto

SKU:

HE803264

Modelo:

N/D

Marca:

N/D

EAN:

N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Recipiente GN 1/3 em aço inoxidável 18/10 com 3,9L de capacidade e 100mm de profundidade. Inclui pegas rebatíveis para fácil manuseamento e arrumação, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente GN 1/3 em aço inoxidável 18/10 é uma ferramenta essencial para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais. Com 3,9 litros de capacidade e 100mm de profundidade, as pegas rebatíveis otimizam manuseamento e arrumação.

Recipiente GN 1/3 — Características Técnicas

Formato GN	GN 1/3
Capacidade	3,9 L
Dimensões (CxLxA)	332 x 175 x 102 mm
Profundidade	100 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,638 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/3 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde cantinas escolares e empresariais a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria e serviços de catering. É ideal para o armazenamento refrigerado, transporte e serviço de alimentos em buffets, vitrines e linhas de distribuição, garantindo a organização e higiene necessárias.

Recipiente GN — Principais Vantagens

- **Pegas Rebatíveis:** Facilitam o transporte seguro e o empilhamento para uma arrumação compacta, otimizando o espaço na sua cozinha.
- **Aço Inoxidável 18/10:** Garante máxima durabilidade, higiene e uma excelente resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo.

- **Extremidades Suaves:** O design sem cantos vivos facilita a limpeza e manutenção, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a segurança alimentar.
- **Compatibilidade GN:** O formato GN 1/3 assegura a compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos e vitrines.

Qual a capacidade exata deste recipiente GN?

Este recipiente GN 1/3 possui uma capacidade de 3,9 litros, sendo adequado para armazenar e servir porções médias de alimentos.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

As pegas rebatíveis são resistentes ao uso diário?

Sim, as pegas rebatíveis são projetadas para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais, garantindo um manuseamento seguro e duradouro do recipiente.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos GN?

Sim, sendo um recipiente no formato GN 1/3, é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos gastronorm standard, como fornos, banhos-maria, frigoríficos e vitrines de exposição.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste recipiente?

Graças às suas extremidades suaves e ao material em aço inoxidável, a limpeza é simples. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre a máxima higiene.