

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: 22/06/2026

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



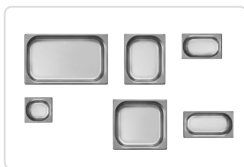
Acesso rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm GN 1/3, 7,8L, Profundidade 200mm, com Pegas Rebatíveis

Informacoes do Produto

SKU:	HE803509	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 7,8L de capacidade e 200mm de profundidade. Possui pegas rebatíveis, extremidades suaves e alta resistência à corrosão para uso profissional.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 7,8 litros de capacidade e 200 mm de profundidade, é uma solução robusta e versátil para armazenamento, transporte e serviço de alimentos em ambientes profissionais, destacando-se pelas suas pegas rebatíveis para otimização do espaço.

Recipiente GN 1/3 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/3 (332 x 175 mm)
Capacidade	7,8 L
Profundidade	200 mm
Dimensões (CxLxA)	332 x 175 x 200 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	1,023 kg
Peso Bruto	1,03 kg
Características Adicionais	Pegas rebatíveis, extremidades suaves

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/3 é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais e áreas de serviço. É adequado para restaurantes de bairro, tascas e snack-bares que necessitam de organizar ingredientes no frigorífico ou em bancadas de preparação. Em cantinas escolares ou empresariais, pode ser usado para servir acompanhamentos ou pequenas porções. É também uma excelente opção para buffets de hotéis, catering e eventos, permitindo a exposição e manutenção de alimentos quentes ou frios, e para food trucks ou roulotes que valorizam a otimização do espaço e a

facilidade de transporte.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Pegas Rebatíveis:**** Facilitam o manuseamento, transporte e empilhamento, otimizando o espaço de armazenamento quando não está em uso.
- ****Extremidades Suaves:**** Contribuem para uma limpeza mais fácil e eficiente, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- ****Excelente Resistência à Corrosão:**** Fabricado em aço inoxidável 18/10, garante durabilidade e resistência a ambientes húmidos e ácidos, prolongando a vida útil do recipiente.
- ****Versatilidade:**** Adequado para conservação, preparação, confeção (em banho-maria ou fornos combinados) e serviço de alimentos, tanto quentes como frios.
- ****Compatibilidade GN:**** Encaixa perfeitamente em equipamentos Gastronorm padronizados, como banhos-maria, frigoríficos, fornos e carrinhos de transporte.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Sim, o aço inoxidável 18/10 permite a utilização deste recipiente em fornos convencionais e combinados, bem como em banhos-maria, para confeção e manutenção de alimentos.

As pegas rebatíveis afetam a estabilidade do recipiente?

Não, as pegas são projetadas para serem robustas e seguras quando estão levantadas, garantindo um manuseamento estável. Quando rebatidas, encaixam-se perfeitamente, não comprometendo a estabilidade do recipiente ao ser empilhado ou inserido em equipamentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, as extremidades suaves e o material em aço inoxidável 18/10 facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene e resistência à corrosão.

Qual a vantagem de ter pegas rebatíveis?

As pegas rebatíveis permitem um manuseamento mais ergonómico e seguro, especialmente quando o recipiente está quente ou pesado. Além disso, facilitam o empilhamento e o armazenamento, poupando espaço valioso na cozinha ou no transporte. ?

Este recipiente é adequado para transporte de alimentos?

?

Sim, o design robusto e as pegas rebatíveis tornam-no ideal para o transporte de alimentos, especialmente quando combinado com tampas GN adequadas e caixas térmicas. A sua resistência à corrosão garante a segurança e higiene dos alimentos durante o transporte.