

# 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

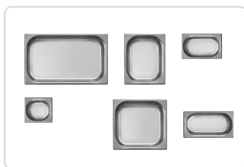


## Recipiente Gastronorm GN 1/3, 7,8L, Profundidade 200mm, com Pegas Rebatíveis

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE803509	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	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

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