

# 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

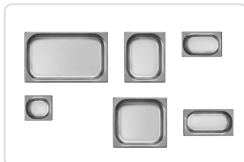


## Recipiente Gastronorm GN 1/1, 14L, 530x325x100mm com Pegas

### Informacoes do Produto

|               |          |                |     |
|---------------|----------|----------------|-----|
| <b>SKU:</b>   | HE803240 | <b>Modelo:</b> | N/D |
| <b>Marca:</b> | N/D      | <b>EAN:</b>    | N/D |

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 com 14L de capacidade. Inclui pegas rebatíveis para manuseamento fácil e extremidades suaves para limpeza eficaz.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com uma capacidade de 14 litros e dimensões de 530x325x100mm, é uma solução robusta e higiênica para o manuseamento e armazenamento de alimentos em cozinhas profissionais.

### Recipiente GN 1/1 — Características Técnicas

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Tipo</b>                       | Recipiente Gastronorm                 |
| <b>Formato GN</b>                 | 1/1                                   |
| <b>Capacidade</b>                 | 14 L                                  |
| <b>Dimensões (CxLxA)</b>          | 530 x 325 x 100 mm                    |
| <b>Material</b>                   | Aço inoxidável 18/10                  |
| <b>Peso Líquido</b>               | 1,767 kg                              |
| <b>Peso Bruto</b>                 | 1,775 kg                              |
| <b>Características Adicionais</b> | Pegas rebatíveis, Extremidades suaves |

### Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/1 é indispensável em diversas operações de cozinha profissional, incluindo:

- Armazenamento de ingredientes e alimentos preparados em câmaras frigoríficas ou despensas.
- Serviço de buffet em hotéis, restaurantes, eventos e catering, para apresentação de pratos quentes ou frios.
- Transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas da cozinha ou para locais de eventos.
- Utilização em banhos-maria, fornos combinados ou vitrines refrigeradas para manter a temperatura ideal dos alimentos.

- Organização eficiente de bancadas de preparação em restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais.
- Ideal para churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com confeitaria que necessitem de padronização no armazenamento.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

---

- **Manuseamento Otimizado:** As pegas rebatíveis facilitam o transporte seguro e o empilhamento eficiente, otimizando o espaço de armazenamento.
- **Higiene Superior:** Fabricado em aço inoxidável 18/10 com extremidades suaves, garante uma limpeza fácil e eficaz, essencial para a segurança alimentar.
- **Durabilidade Excepcional:** A excelente resistência à corrosão assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha exigentes e com uso intensivo.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para uma vasta gama de temperaturas, permitindo a utilização em refrigeração, congelação, aquecimento e apresentação de alimentos.
- **Compatibilidade Padrão:** O formato GN 1/1 é universalmente compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, desde fornos a vitrines.