

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/2 Inox 12,5L (A)200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801406	Modelo:	HE801406
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801406

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801406

EAN	8711369801406
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em aço inox 18/10, 12,5L de capacidade. Robusto, fácil de limpar e versátil para forno, frio e banho-maria.

Descricao Completa

A otimização da gestão alimentar em cozinhas profissionais inicia-se com recipientes duráveis e versáteis. Este recipiente Gastronorm GN 1/2, com capacidade de 12,5 litros, é fabricado em aço inoxidável 18/10, assegurando higiene rigorosa e resistência superior para a preparação, conservação e serviço de alimentos.

Recipiente Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/2
Capacidade	12,5 Litros
Dimensões (LxPxA)	325 x 265 x 200 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	1,314 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

A versatilidade do recipiente Gastronorm GN 1/2 torna-o indispensável em variados ambientes profissionais. Para o Chef de um restaurante de bairro, otimiza a mise en place e o armazenamento refrigerado de ingredientes frescos. É a solução ideal para o gestor de cantinas ou de um serviço de catering que precisa de um elemento robusto e higiénico para a conservação e o serviço de alimentos em banhos-maria, garantindo a conformidade com as normas HACCP durante todo o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm distingue-se pelo seu aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, que confere excecional resistência à corrosão e durabilidade superior, mesmo em ambientes de uso intensivo. O design robusto, com rebordos lisos, facilita significativamente a limpeza, crucial para a manutenção de elevados padrões de higiene e para a prevenção de contaminações cruzadas, alinhando-se com as diretrizes HACCP. A sua capacidade de ser usado em múltiplos equipamentos otimiza o fluxo de trabalho e maximiza o investimento.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço inoxidável é utilizado e quais os benefícios??

Fabricado em aço inoxidável 18/10, este recipiente oferece elevada resistência à corrosão e à deformação, assegurando uma longa vida útil e mantendo a sua integridade estética e funcional mesmo após múltiplos ciclos de lavagem e uso em temperaturas extremas.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção para garantir a higiene??

A limpeza é simplificada pelos rebordos lisos e pela superfície não porosa do aço inoxidável. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água, ou em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo sempre a secagem completa para evitar manchas de calcário.

Pode ser utilizado em fornos e frigoríficos??

Sim, este recipiente GN 1/2 foi concebido para alta versatilidade, sendo apto para uso direto em fornos de convecção para confeção e aquecimento, bem como em frigoríficos e arcas de congelação para a conservação segura de alimentos.

Qual a capacidade de 12,5 litros e como se adequa a um restaurante médio??

Com 12,5 litros, é ideal para o armazenamento de quantidades significativas de ingredientes preparados para o serviço diário, ou para a conservação de pratos pré-confeccionados. Num restaurante médio, permite gerir eficientemente a rotação de stock de guarnições ou molhos, minimizando o desperdício.

Este recipiente cumpre as normas de segurança alimentar??

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material reconhecido e seguro para contacto alimentar, cumprindo as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, incluindo os princípios do sistema HACCP, fundamental para qualquer cozinha profissional.