

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 em Inox 6,5L, 100mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE801420	Modelo:	HE801420
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801420

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801420
EAN	8711369801420
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, 6,5L, ideal para o preparo, conservação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Robusto e fácil de limpar.

Descricao Completa

A organização eficiente na cozinha profissional é crucial. Este recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, oferece uma solução robusta para o armazenamento, preparação e serviço de alimentos, garantindo higiene e durabilidade em ambientes de produção intensiva.

Recipiente Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/2
Capacidade	6,5 Litros
Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões (LxPxA)	325x265x100mm

Peso Líquido	0,787 kg
--------------	----------

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de operações, desde o armazenamento de componentes para a *mise en place* num restaurante de cozinha tradicional portuguesa, até ao serviço em buffets de hotéis ou cantinas empresariais. Este recipiente de aço inoxidável é essencial para o Chef Executivo que procura fiabilidade na gestão do inventário frio ou quente, e para o gestor de catering que necessita de compatibilidade em diversos equipamentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção do aço inoxidável 18/10 confere a este recipiente uma resistência superior à corrosão e uma higiene exemplar, fundamental para o cumprimento das normas HACCP. A sua versatilidade permite que seja utilizado em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a necessidade de transferências de alimentos, o que poupa tempo e mão de obra no dia a dia da cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e manter a higiene deste recipiente?

Devido aos seus rebordos lisos e ao material em aço inoxidável 18/10, o recipiente é extremamente fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem com detergente neutro e água quente, podendo ser lavado em máquina de lavar loiça profissional, para garantir a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

Posso utilizar este recipiente em fornos e frigoríficos?

Sim, este recipiente Gastronorm foi concebido para ser versátil. Pode ser utilizado com segurança em fornos de convecção para aquecimento ou cozedura, e em frigoríficos para a conservação de alimentos, suportando grandes variações de temperatura sem deformar ou comprometer a integridade dos alimentos.

Quais as vantagens de usar recipientes GN 1/2 numa cozinha movimentada?

O formato GN 1/2 (325x265mm) permite uma padronização eficaz do espaço em diversos equipamentos, como mesas de preparação, balcões refrigerados, estantes e carrinhos. Esta standardização melhora a organização, facilita a rotação de stock (FIFO) e acelera o serviço durante picos de afluência em restaurantes e snack-bares.

Este recipiente é adequado para sistemas de banho-maria ou réchauds em buffets?

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 e as dimensões padronizadas GN 1/2 tornam-no perfeitamente compatível com a maioria dos equipamentos de banho-maria e réchauds. Isto assegura que os alimentos são mantidos à temperatura ideal para o serviço contínuo em buffets de hotéis, eventos de catering ou refeitórios.

Qual a durabilidade esperada para um recipiente Gastronorm em aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, manchas e choques térmicos, o que confere a este recipiente uma vida útil prolongada em ambientes profissionais exigentes. Com os cuidados e limpeza adequados, este recipiente manterá as suas propriedades e aspeto por muitos anos, representando um investimento duradouro.