

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/2 Inox 4L (65mm Altura)

Informacoes do Produto

SKU:	HE801437	Modelo:	HE801437
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801437

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801437

EAN	8711369801437
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em aço inox 18/10, ideal para conservação, preparação e serviço eficiente. Capacidade de 4L, dimensões 325x265x65mm, robusto e fácil de limpar, compatível com forno e frio.

Descricao Completa

Este contentor Gastronorm GN 1/2 de 4 litros, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, é um pilar de versatilidade e higiene em qualquer cozinha profissional. Com a sua conceção robusta e cantos lisos, facilita a organização e o manuseamento de ingredientes, adaptando-se perfeitamente a diversas fases da confeção e conservação.

Recipiente Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/2
Capacidade	4 litros
Dimensões (LxPxA)	325 x 265 x 65 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,639 kg

Versatilidade de Uso

Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para o Chef Executivo que procura otimizar a mise en place e a conservação de alimentos, garantindo a conformidade com as normas HACCP. Ideal para a organização de ingredientes em restaurantes de bairro, cantinas escolares e serviços de catering, bem como para a apresentação em buffets de hotelaria e até em food trucks, devido à sua capacidade de transitar entre diferentes ambientes de temperatura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm GN 1/2 destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10, que oferece uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excecional face ao uso intensivo diário. Os seus rebordos lisos não só garantem uma segurança acrescida no manuseamento, como também simplificam drasticamente os processos de limpeza, otimizando o tempo da equipa e mantendo os mais altos padrões de higiene na sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

É compatível com todos os tipos de equipamentos de cozinha?

Sim, o recipiente Gastronorm 1/2 é extremamente versátil, podendo ser utilizado com segurança em fornos de convecção, sistemas de refrigeração, banhos-maria e réchauds, devido à robustez do aço inoxidável 18/10.

Qual a durabilidade esperada deste recipiente?

Fabricado em aço inoxidável 18/10, este recipiente é conhecido pela sua excecional resistência à corrosão e ao desgaste. Com a manutenção adequada, garante uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de uso intensivo.

Como devo proceder à limpeza e manutenção para garantir a higiene?

A limpeza é simplificada pelos seus rebordos lisos, que evitam a acumulação de sujidade. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando sempre uma secagem completa para evitar manchas.

Este contentor é adequado para a organização em sistemas de buffet?

Sim, o formato GN 1/2 é um padrão internacional, tornando-o ideal para a organização modular em buffets e balcões de exposição. Permite uma rotação eficiente de stock e uma apresentação apelativa dos alimentos.

Posso usar este recipiente para cozinhar diretamente no forno?

Absolutamente. O aço inoxidável 18/10 é seguro para altas temperaturas e condutor de calor, permitindo a sua utilização direta em fornos de convecção para cozinhar ou aquecer alimentos, e posteriormente, transferir para o frio.