

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Recipiente Gastronorm 1/2 Aço Inox 1L (A)20mm | Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE801451	Modelo:	HE801451
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801451

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801451
EAN	8711369801451

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

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em aço inox 18/10, 1L (A)20mm. Ideal para otimizar a organização e higiene em cozinhas profissionais, conservação e serviço.

Descricao Completa

Concebido para as exigências da cozinha profissional, este contentor Gastronorm 1/2 em aço inoxidável 18/10 oferece uma solução robusta e higiénica para a sua operação. Com 1 litro de capacidade e apenas 20mm de altura, é ideal para otimizar a organização na mise en place, conservação de pequenas porções ou apresentação em buffets frios e quentes.

Recipiente Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	325 x 265 x 20 mm
Capacidade	1 L
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	0.49 kg

Aplicações Profissionais

Este versátil recipiente Gastronorm adapta-se a um vasto leque de ambientes, desde a preparação intensiva em cozinhas de restaurantes com alta rotação até ao serviço cuidado em buffets de hotel. Para o Chef Executivo, é um aliado na organização eficiente dos ingredientes e na conservação sob

temperatura controlada. O Gestor de F&B em cantinas ou empresas de catering encontrará neste contentor a durabilidade e a conformidade com as normas HACCP necessárias para o manuseamento seguro de alimentos, seja em fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria ou réchauds.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm em aço inoxidável 18/10 destaca-se pela sua durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de uso contínuo. O seu design com rebordos lisos não só facilita a limpeza profunda, garantindo os mais altos padrões de higiene alimentar, mas também minimiza a acumulação de resíduos. A versatilidade térmica permite que o mesmo contentor transite do frio de um frigorífico para o calor de um forno de convecção ou banho-maria, simplificando os fluxos de trabalho e reduzindo a necessidade de transferências de alimentos.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e durabilidade deste recipiente GN 1/2??

A limpeza deve ser feita com detergentes neutros e água quente, podendo ser lavado em máquinas de lavar loiça profissionais. O aço inoxidável 18/10 é altamente resistente à corrosão, garantindo uma longa vida útil se forem evitados produtos abrasivos.

Em que tipo de equipamentos este contentor Gastronorm pode ser utilizado??

Este recipiente é compatível com fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua versatilidade permite que seja usado para preparação, conservação e exposição de alimentos, tanto a quente quanto a frio.

Qual a capacidade e as dimensões exatas deste recipiente GN 1/2??

Possui uma capacidade de 1 litro e dimensões aproximadas de 325mm de comprimento por 265mm de largura, com uma altura de 20mm. Estas medidas padrão GN 1/2 garantem compatibilidade universal.

É seguro utilizar este recipiente em altas temperaturas de forno??

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a temperaturas elevadas, tornando-o totalmente seguro para uso em fornos de convecção. Pode suportar os ciclos de aquecimento e arrefecimento sem deformação ou perda de propriedades.

Este contentor é adequado para apresentação de alimentos em buffets??

Absolutamente. Com 20mm de altura, é ideal para pequenas porções de entradas, molhos, condimentos ou componentes de saladas, mantendo a apresentação organizada e cumprindo as normas de temperatura em sistemas de banho-maria ou réchauds.