

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 2/4 Aço Inox 18/10 5.8L (A)100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801666	Modelo:	HE801666
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801666

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801666
EAN	8711369801666
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 2/4 em aço inox 18/10 de alta qualidade, 5.8L, ideal para preparação, armazenamento e serviço. Robustez e higiene para uso em forno, frio ou banho-maria.

Descricao Completa

Concebido para a exigência da cozinha profissional, este contentor padronizado GN 2/4 em aço inoxidável 18/10 garante máxima higiene e durabilidade. Ideal para a gestão eficiente de alimentos, desde a preparação à conservação, suportando as rigorosas condições de temperatura do serviço contínuo.

Recipiente Gastronorm 2/4 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	530 x 162 x 100 mm
Capacidade	5,8 Litros
Material	Aço Inoxidável 18/10 de alta qualidade
Peso Líquido	0,9 kg
Compatibilidade térmica	Forno de convecção, frigorífico, banho-maria, réchaud

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha de um restaurante de ementa diária ou o gestor de uma cantina, este recipiente otimiza o armazenamento e a rotação de stock de ingredientes. É igualmente ideal para o responsável de catering que necessita de manter a temperatura dos alimentos em buffets, garantindo a segurança alimentar e cumprindo as normas HACCP com eficiência na "mise en place".

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha do aço inoxidável 18/10 de alta qualidade assegura uma resistência superior à corrosão e uma longevidade excecional, mesmo sob utilização intensiva. O seu design robusto, com rebordos lisos, não só simplifica drasticamente a limpeza e manutenção, prevenindo a acumulação de resíduos, como também confere uma versatilidade térmica fundamental para cozinhas modernas, operando eficazmente desde ambientes de congelação a fornos de alta temperatura.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a máxima higiene deste recipiente Gastronorm?

A superfície lisa do aço inoxidável 18/10, juntamente com os rebordos especialmente concebidos, facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional. Para manter a higiene, recomenda-se a lavagem imediata após o uso e a secagem completa para evitar manchas de calcário.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos combinados ou de convecção?

Sim, a robustez do aço inoxidável 18/10 garante que o recipiente GN 2/4 pode ser usado sem qualquer problema em fornos de convecção, suportando altas temperaturas e sendo ideal para cozinhar, assar ou reaquecer alimentos.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 em comparação com outros materiais?

O aço inoxidável 18/10 possui 18% de cromo e 10% de níquel, conferindo-lhe uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excecional. Este material é ideal para ambientes alimentares, sendo higiénico, não reativo com alimentos ácidos e fácil de esterilizar, o que é crucial para as normas HACCP.

É compatível com sistemas de banho-maria ou rechauds já existentes?

Absolutamente. Sendo um recipiente Gastronorm GN 2/4, este contentor adere ao padrão internacional, garantindo total compatibilidade com a maioria dos equipamentos de banho-maria, réchauds e carrinhos de serviço térmico disponíveis no mercado.

Para que tipo de preparação ou armazenamento é mais adequado o volume de 5,8 litros?

Com 5,8 litros, este recipiente é ideal para porções médias a grandes de molhos, sopas, acompanhamentos como arroz ou puré, ou para a organização de ingredientes durante a "mise en place" em cozinhas de restaurantes de tamanho médio ou para eventos de catering mais pequenos.