

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Recipiente Gastronorm GN 2/4 Aço Inox 8,6L, 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	HE801840	Modelo:	HE801840
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801840

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801840
EAN	8711369801840
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN2/4

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/4 em aço inox 18/10 robusto, com 8,6L e 150mm de profundidade. Ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A gestão eficiente e higiénica de alimentos é crucial em qualquer cozinha profissional. Este recipiente de alimentos Gastronorm GN 2/4, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, oferece a durabilidade e versatilidade indispensáveis para a preparação, armazenamento e serviço, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço.

Recipiente Gastronorm GN 2/4 — Características Técnicas

Capacidade	8,6 Litros
Dimensões (LxPxA)	530 x 162 x 150 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	1,25 kg
Utilização	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm GN 2/4 é indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos. Para o Chef de restaurante que precisa de organizar a *mise en place* ou conservar ingredientes no frigorífico, garantindo a rotação de stock. É igualmente ideal para snack-bares e cafetarias na organização da área de preparação ou para manter alimentos quentes em banho-maria durante o serviço contínuo. Também é uma solução robusta para empresas de catering e cantinas, facilitando

o transporte e a manutenção da temperatura dos alimentos.

Recipiente GN 2/4 – Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente diferencia-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10, que assegura uma resistência superior à corrosão e à deformação, mesmo em ambientes de uso intensivo. Os seus rebordos lisos não só facilitam a limpeza e cumprem rigorosas normas de higiene (HACCP), como também garantem uma manipulação segura. A sua versatilidade térmica permite que o mesmo contentor seja usado em diversas fases da cadeia alimentar, desde o congelamento à confeção em forno ou manutenção a quente, otimizando o investimento e a eficiência operacional da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade e dimensões exatas deste recipiente Gastronorm GN 2/4??

Este recipiente possui uma capacidade de 8,6 litros e dimensões de 530 mm de comprimento, 162 mm de largura e 150 mm de profundidade, seguindo o padrão Gastronorm GN 2/4.

2. Em que tipos de equipamento profissional pode este contentor ser utilizado??

Graças à sua robustez e material, pode ser utilizado em fornos de convecção para cozedura, em frigoríficos para refrigeração e conservação, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter alimentos quentes durante o serviço.

3. Como se assegura a limpeza e higiene do recipiente em aço inoxidável 18/10??

O aço inoxidável 18/10 é um material não poroso, o que impede a proliferação de bactérias e odores. Os rebordos lisos e a superfície polida facilitam a lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma limpeza aprofundada e o cumprimento das normas HACCP.

4. Este recipiente é adequado para armazenamento a longo prazo em câmaras frigoríficas??

Sim, o seu design robusto em aço inoxidável e a compatibilidade com baixas temperaturas tornam-no ideal para o armazenamento seguro de alimentos em frigoríficos e câmaras de refrigeração, ajudando na gestão da cadeia de frio e rotação de stock.

5. Quais os benefícios do aço inoxidável 18/10 para uso em cozinhas profissionais??

O aço inoxidável 18/10 contém 18% de cromo e 10% de níquel, o que lhe confere uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional. É um material higiénico, fácil de limpar e que não reage com os alimentos, preservando o seu sabor e qualidade.