

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



Recipiente Gastronorm GN 2/4 Aço Inox 4L, 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	HE801857	Modelo:	HE801857
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801857

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801857
EAN	8711369801857
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10 de 4L e 65mm de profundidade. Essencial para preparação, armazenamento e serviço, robusto e fácil de limpar.

Descricao Completa

Otimize a gestão da sua cozinha profissional com este recipiente Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10, com 4 litros de capacidade e 65mm de profundidade. Indispensável para a preparação, armazenamento e serviço, este tabuleiro robusto integra-se perfeitamente em fornos, frigoríficos e sistemas de buffet, garantindo higiene e durabilidade.

Recipiente Gastronorm GN 2/4 — Características Técnicas

Capacidade	4 Litros
Dimensões (LxPxA)	530 x 162 x 65 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,74 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha que valoriza a organização e a eficiência, este recipiente Gastronorm GN 2/4 adapta-se à dinâmica de restaurantes tradicionais, hamburgarias e pastelarias. Essencial para a preparação de ingredientes, armazenamento refrigerado em cantinas ou a apresentação de

pratos quentes em buffets de hotelaria e empresas de catering, facilita a rotação de stock e o cumprimento das normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm reside na sua construção premium em aço inoxidável 18/10, que assegura uma resistência excecional à corrosão e uma higiene impecável, crucial para qualquer ambiente alimentar. O seu design robusto e os rebordos lisos facilitam a limpeza e manuseamento seguro, minimizando o risco de contaminação cruzada. Além disso, a sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos de confeção, refrigeração e serviço otimiza a eficiência operacional, desde o forno ao frigorífico, e ao sistema de banho-maria.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene adequadas deste recipiente Gastronorm??

A limpeza é simples: utilize água quente com detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Para desinfecção profunda, pode ser lavado em máquina de lavar loiça profissional, garantindo a secagem completa para evitar manchas de calcário.

Este recipiente pode ser utilizado em todos os tipos de fornos profissionais??

Sim, este recipiente foi concebido para ser utilizado em fornos de convecção profissionais, sistemas de banho-maria, frigoríficos e réchauds, suportando as variações de temperatura necessárias na cozinha profissional.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 neste tipo de recipiente??

O aço inoxidável 18/10 (com 18% crómio e 10% níquel) oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico e seguro para contacto alimentar, conforme as normas europeias de segurança alimentar.

É compatível com tampas Gastronorm existentes??

Sim, por ser um recipiente Gastronorm de tamanho padrão GN 2/4 (530x162mm), é totalmente compatível com a maioria das tampas e grelhas GN do mesmo formato, disponíveis no mercado profissional.

Para que tipo de volume de produção é este recipiente GN 2/4 mais adequado??

Com 4 litros de capacidade, este GN 2/4 é ideal para porções médias, guarnições, molhos ou pequenas quantidades de ingredientes na mise en place de restaurantes com 30-50 lugares ou para componentes de buffet em hotéis mais pequenos ou eventos de catering.