

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 2/4 em Aço Inox 2.5L (H)40mm – Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE801864	Modelo:	HE801864
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801864

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801864
EAN	8711369801864
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/4
Material	Inox

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 2/4 em aço inoxidável 18/10, 2.5L, ideal para organização, conservação e confeção em cozinhas profissionais. Robustez e higiene garantidas.

Descrição Completa

O contentor modular Gastronorm 2/4 em aço inoxidável 18/10 é um pilar essencial para a eficiência e higiene em qualquer cozinha profissional. Com 2.5 litros de capacidade e 40mm de profundidade, este recipiente robusto otimiza a organização da mise en place e a conservação de alimentos, desde o frigorífico ao forno de convecção, assegurando uma gestão de stock fluida e em conformidade com as normas HACCP.

Recipiente Gastronorm 2/4 — Características Técnicas

Formato	Gastronorm GN 2/4
Capacidade	2,5 Litros
Altura	40 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões (LxPxA)	530 x 162 x 40 mm
Peso Líquido	0,56 kg
Versatilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm 2/4 é indispensável para a gestão diária em diversas operações. Para o chef de cozinha de um restaurante de bairro ou de uma hamburgaria, facilita a organização dos

ingredientes no frigorífico e a mise en place para o rush do serviço. Em hotéis e serviços de catering, revela-se ideal para manter alimentos quentes em sistemas de banho-maria ou réchauds, garantindo a qualidade da ementa apresentada. A sua versatilidade estende-se a cantinas escolares ou empresariais, onde a preparação e conservação de alimentos exigem padronização e durabilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm 2/4 eleva a qualidade operacional da sua cozinha. Fabricado em aço inoxidável 18/10, assegura uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, vital para o uso intensivo profissional. Os seus rebordos lisos não só facilitam a limpeza profunda, minimizando riscos de contaminação cruzada e otimizando o tempo de higienização, como também contribuem para a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar, como o HACCP. A capacidade de transitar de ambientes frios para quentes (forno de convecção, frigorífico, banho-maria) confere-lhe uma adaptabilidade que poucos produtos conseguem igualar, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio alimentar.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza e manutenção deste recipiente Gastronorm??

A limpeza é simples e rápida, graças ao seu acabamento em aço inoxidável 18/10 e aos rebordos lisos. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

Este recipiente é compatível com todos os equipamentos Gastronorm??

Sim, sendo um recipiente Gastronorm GN 2/4, cumpre as dimensões padronizadas internacionalmente (530x162mm) e é totalmente compatível com carrinhos, expositores, fornos e frigoríficos que suportem o formato Gastronorm.

Posso usar este recipiente para cozinhar no forno de convecção??

Sim, o aço inoxidável 18/10 de alta qualidade permite a sua utilização em fornos de convecção, bem como em sistemas de banho-maria e réchauds, tornando-o ideal para preparação e manutenção de temperatura de diversos pratos.

Qual o benefício do aço inoxidável 18/10 para um recipiente Gastronorm??

O aço inoxidável 18/10 indica uma liga com 18% de cromo e 10% de níquel, o que confere ao recipiente uma resistência superior à corrosão, durabilidade e uma superfície mais higiénica, essencial para a segurança alimentar em ambientes profissionais.

Que capacidade tem este recipiente e como posso integrá-lo na minha cozinha??

Com 2.5 litros de capacidade e 40mm de altura, é ideal para porcionar molhos, guarnições ou pequenas quantidades de ingredientes. Pode ser combinado com outros tamanhos GN para otimizar

o espaço em bancadas de preparação ou em sistemas de buffet, facilitando a rotação de stock.