

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Aço Inox 14L - Altura 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801222	Modelo:	HE801222
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801222

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801222

EAN	8711369801222
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 em aço inox AISI 18/8, ideal para preparação e armazenamento. Capacidade 14L, altura 100mm. Robusto e empilhável, otimiza o espaço.

Descricao Completa

Maximizando a eficiência na cozinha, este recipiente Gastronorm 1/1 em aço inoxidável AISI 18/8, com 14 litros e 100mm de altura, é ideal. Robusto e empilhável, permite preparar, confeccionar e armazenar alimentos com segurança, suportando fornos e ultracongeladores.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	528 × 322 × 102 mm
Capacidade	14 litros
Material	Aço inoxidável AISI 18/8
Peso Líquido	1,76 kg
Uso Térmico	Forno e Ultracongelador
Características	Empilhável, Bordos lisos

Aplicações Profissionais

Para o Chef executivo que procura otimizar a mise en place e o controlo de stock em restaurantes com alta rotação, este recipiente GN 1/1 é fundamental. É igualmente ideal para cozinhas de cantinas, pastelarias e roulotes, onde a capacidade de empilhamento e a versatilidade térmica, do pré-preparo à refrigeração ou aquecimento, agilizam o serviço e garantem a segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm destaca-se pela sua composição em aço inoxidável AISI 18/8, que garante não só uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, mas também a conformidade com rigorosas normas de higiene alimentar. A sua capacidade de transitar diretamente do forno para o ultracongelador simplifica fluxos de trabalho, minimizando a necessidade de múltiplas transferências e maximizando a eficiência em ambientes de produção intensiva. Os bordos lisos facilitam a limpeza e manuseamento seguro, um detalhe crucial para qualquer profissional.

Perguntas Frequentes

Como a norma Gastronorm 1/1 beneficia a minha cozinha??

A norma Gastronorm 1/1 (530x325mm) assegura a compatibilidade universal deste recipiente com a maioria dos equipamentos profissionais, como fornos combinados, banhos-maria, vitrines refrigeradas e armários frigoríficos. Isso padroniza o fluxo de trabalho e otimiza o uso do espaço.

Este recipiente pode ser utilizado para cozinhar no forno??

Sim, o aço inoxidável AISI 18/8 de alta qualidade permite que este recipiente seja utilizado em fornos, resistindo a altas temperaturas. É perfeito para assar, gratinar ou manter alimentos quentes diretamente no equipamento.

Qual a vantagem de ser empilhável para o meu negócio??

A capacidade de empilhamento otimiza significativamente o espaço de armazenamento na sua cozinha, seja em frigoríficos ou prateleiras. Além disso, facilita o transporte de vários recipientes cheios ou vazios, tornando a logística mais eficiente, especialmente durante o rush do serviço.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste recipiente??

A limpeza é simples devido aos bordos lisos e ao material de aço inoxidável. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre a secagem completa para evitar manchas.

É adequado para armazenamento a longo prazo em ultracongeladores??

Sim, este recipiente é perfeitamente adequado para uso em ultracongeladores, preservando a qualidade dos alimentos por longos períodos. O aço inoxidável 18/8 mantém a sua integridade estrutural e higiénica mesmo sob temperaturas extremamente baixas.