

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/1 Aço Inox 5L (H)40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801246	Modelo:	HE801246
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801246

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801246
EAN	8711369801246
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/1

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, robusto e fácil de limpar. Ideal para preparação, armazenamento e serviço, com 5L e 40mm de altura.

Descricao Completa

Fundamental para a organização e higiene alimentar em qualquer cozinha profissional, este recipiente Gastronorm GN 1/1 de 5 litros e 40mm de altura é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo versatilidade e durabilidade na preparação, armazenamento e apresentação de alimentos.

recipiente gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	5 Litros
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 40 mm
Peso Líquido	1,17 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que procura otimizar a organização da mise en place e o armazenamento no frigorífico, este recipiente Gastronorm adapta-se perfeitamente. É igualmente essencial para gestores de cantinas e empresas de catering que necessitam de soluções robustas para o transporte e manutenção da temperatura em banhos-maria ou réchauds, assegurando sempre a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a este recipiente uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional, suportando o uso contínuo em ambientes de alta produção. O seu design robusto e os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, minimizando o tempo de higienização e prevenindo a acumulação de resíduos, um fator crítico para a segurança alimentar em qualquer operação.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada do recipiente Gastronorm em aço inoxidável 18/10?

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade 18/10 (equivalente a AISI 304), este recipiente oferece uma resistência superior à corrosão e deformação, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em condições de uso intensivo e contacto com diversos tipos de alimentos.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos de convecção e banhos-maria?

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 permite a utilização segura em fornos de convecção para cozinhar e manter a temperatura, bem como em sistemas de banho-maria e réchauds para apresentação em buffet, além de ser adequado para frigoríficos.

Como garantir uma limpeza e higienização eficazes do recipiente?

Os rebordos lisos e o material em aço inoxidável de alta qualidade facilitam a limpeza. Recomenda-se a lavagem imediata após o uso com detergente neutro e água quente, podendo ser lavado em máquina de lavar loiça profissional para assegurar a eliminação de resíduos e a conformidade com as normas de higiene.

Qual a importância da dimensão GN 1/1 para o meu negócio?

O formato GN 1/1 (530x325mm) é um padrão universal na restauração, permitindo a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos, banhos-maria e carros de serviço. Esta padronização otimiza o espaço e a eficiência operacional na sua cozinha.

Este recipiente é adequado para o transporte seguro de alimentos?

Com o design robusto e a capacidade de 5 litros, este recipiente GN 1/1 é adequado para o transporte de alimentos, especialmente quando combinado com tampas Gastronorm adequadas (vendidas separadamente) e em carros térmicos, mantendo a integridade e higiene dos produtos durante o trajeto.