

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 1/2 Aço Inoxidável 6,5L – 325x265x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800331	Modelo:	HE800331
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800331

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800331
EAN	8711369800331
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável AISI 201, com 6,5L de capacidade. Ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria. Dimensões: 325x265x100mm.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricado em aço inoxidável AISI 201, é uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em qualquer cozinha profissional. Com uma capacidade de 6,5 litros, é ideal para armazenamento, confecção e exposição de produtos alimentares, suportando temperaturas de -40°C a 300°C.

Recipiente Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável AISI 201
Capacidade	6,5 Litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 100 mm
Resistência Térmica	De -40°C a 300°C
Peso Líquido	0,602 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em diversas operações de cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a hotéis e cantinas. É ideal para a preparação e armazenamento de ingredientes em cozinhas industriais, para servir em buffets e banhos-maria em eventos e catering, ou para exposição em vitrines refrigeradas de pastelarias e snack-bares. A sua versatilidade permite a utilização em fornos de convecção para confeitaria, em frigoríficos para conservação, e em chafing dishes para manter alimentos quentes.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Construído em aço inoxidável AISI 201, oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste diário em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo a sua utilização segura em fornos, frigoríficos, banhos-maria e chafing dishes.
- ****Higiene Otimizada:**** As bordas arredondadas facilitam a limpeza e a sua compatibilidade com máquinas de lavar loiça assegura uma higienização eficiente.
- ****Gestão Eficiente:**** O formato Gastronorm padrão GN 1/2 permite uma organização otimizada do espaço em bancadas, frigoríficos e equipamentos de serviço.
- ****Segurança Alimentar:**** O material de alta qualidade é adequado para contacto direto com alimentos, garantindo a segurança e a qualidade dos produtos.

Qual a diferença entre aço inoxidável AISI 201 e outros tipos?

O aço inoxidável AISI 201 é uma liga económica com boa resistência à corrosão e durabilidade, adequada para muitas aplicações em cozinhas profissionais. Embora o AISI 304 ofereça maior resistência à corrosão, o 201 é uma excelente opção para uso geral onde não há exposição constante a ácidos fortes ou ambientes salinos extremos.

Posso usar este recipiente em qualquer tipo de forno?

Sim, este recipiente é adequado para utilização em fornos de convecção, suportando temperaturas até 300°C. A sua construção em aço inoxidável garante a segurança e a integridade do recipiente durante o processo de confeitaria.

Este recipiente é compatível com máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o recipiente Gastronorm é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais. O aço inoxidável AISI 201 é resistente e mantém as suas propriedades mesmo após ciclos de lavagem intensivos, facilitando a manutenção da higiene na sua cozinha.

Qual a profundidade deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente tem uma profundidade de 100 mm. Esta dimensão é padrão para recipientes Gastronorm, permitindo uma boa capacidade de armazenamento e compatibilidade com diversos equipamentos de cozinha profissional.

É possível empilhar vários destes recipientes?

Sim, os recipientes Gastronorm são projetados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento quando vazios. Quando cheios, podem ser usados com tampas adequadas para empilhamento seguro em frigoríficos ou carrinhos de transporte.