

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, 21L, 530x325x150mm, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE800140	Modelo:	HE800140
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800140

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800140
EAN	8711369800140

Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável AISI 201, com 21L de capacidade. Ideal para confeção, armazenamento e serviço, resistente de -40°C a 300°C.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 é fabricado em aço inoxidável AISI 201, oferecendo uma capacidade de 21 litros para armazenamento, confeção e serviço em ambientes profissionais exigentes.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 201
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 150 mm
Capacidade	21 L
Resistência à Temperatura	De -40°C a 300°C
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, chafing dishes
Limpeza	Lavável na máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é uma solução versátil e indispensável para qualquer cozinha profissional. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, e serviços de catering. A sua robustez e resistência térmica permitem a sua utilização em todas as fases do processo, desde a preparação e

armazenamento refrigerado até à confeção em forno e manutenção de temperatura em buffets ou banhos-maria.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável AISI 201 para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Ampla gama de resistência térmica, adequado para frio e calor intenso.
- Bordas arredondadas que facilitam a limpeza e promovem a higiene.
- Compatibilidade universal com equipamentos Gastronorm padrão.
- Lavável na máquina de lavar loiça, otimizando as operações de limpeza.

Qual o material de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 201, um material conhecido pela sua resistência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade e as dimensões exatas do recipiente?

O recipiente tem uma capacidade de 21 litros e as suas dimensões são 530 mm de comprimento, 325 mm de largura e 150 mm de altura.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos e frigoríficos?

Sim, este recipiente Gastronorm possui alta resistência térmica, sendo adequado para temperaturas de -40°C a 300°C, o que permite a sua utilização em fornos de convecção e frigoríficos.

É fácil de limpar?

Sim, as suas bordas arredondadas facilitam a remoção de resíduos e é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, garantindo uma higiene eficiente.

Para que tipos de equipamentos é este recipiente compatível?

É compatível com uma vasta gama de equipamentos profissionais, incluindo fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e chafing dishes, devido ao seu padrão Gastronorm universal.