

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Perfurado, 14L, Altura 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE807132	Modelo:	HE807132
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807132

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE807132
EAN	8711369807132
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 perfurado de 14L e 100mm de altura, ideal para drenagem e descongelação. Cantos reforçados e rebordos lisos para durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/1 perfurado, com capacidade de 14 litros e 100mm de altura, é ideal para escoamento eficiente de líquidos em ambientes de cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm 1/1 perfurado — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato	GN 1/1
Capacidade	14 L
Altura	100 mm
Dimensões (CxLxA)	530x325x100 mm
Tipo de perfuração	Fundo e paredes laterais
Diâmetro de perfuração	3 mm
Peso Líquido	1,08 kg
Características adicionais	Cantos reforçados, rebordos lisos, tamanho GN gravado

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para a drenagem de alimentos como legumes cozidos, massas ou fritos, garantindo que os produtos não fiquem submersos em líquidos. É ideal para descongelação controlada em câmaras frigoríficas, permitindo que a água escoe. Pode ser utilizado para manter alimentos quentes em sistemas de banho-maria ou réchauds, evitando a acumulação de condensação. A sua versatilidade estende-se a fornos de convecção, sendo útil para cozedura a vapor ou assados que beneficiem de uma base drenada. Aplicações comuns incluem cantinas

escolares e empresariais, restaurantes de hotelaria, churrasqueiras, pastelarias com confecção e serviços de catering.

Recipiente Gastronorm Perfurado — Principais Vantagens

- Facilita o escoamento de líquidos, sendo ideal para drenagem e descongelação de diversos alimentos.
- Cantos reforçados garantem maior durabilidade e resistência a impactos em ambientes de uso intensivo.
- Compatível com outros recipientes Gastronorm não perfurados, oferecendo flexibilidade para múltiplas aplicações.
- Rebordos lisos e acabamento de qualidade para uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as normas de higiene.
- Versatilidade de utilização em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds.

Para que serve um recipiente Gastronorm perfurado?

Um recipiente Gastronorm perfurado é utilizado para drenar líquidos de alimentos, descongelar de forma controlada, cozinhar a vapor ou manter alimentos quentes em banho-maria permitindo a saída de condensação.

Posso usar este GN em fornos de convecção?

Sim, este recipiente é adequado para utilização em fornos de convecção, sendo ideal para cozedura a vapor ou para assados que beneficiem de uma base que permita a drenagem de líquidos.

Qual a vantagem dos cantos reforçados?

Os cantos reforçados aumentam significativamente a resistência do recipiente a deformações e impactos, prolongando a sua vida útil em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Este recipiente pode ser combinado com outros GN?

Sim, este recipiente Gastronorm perfurado pode ser utilizado em combinação com recipientes GN não perfurados, oferecendo grande flexibilidade para diversas preparações e serviços na sua cozinha.

Como se garante a higiene e limpeza deste recipiente?

Os rebordos lisos e o design sem reentrâncias facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial, assegurando a conformidade com os mais elevados padrões de higiene.