



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

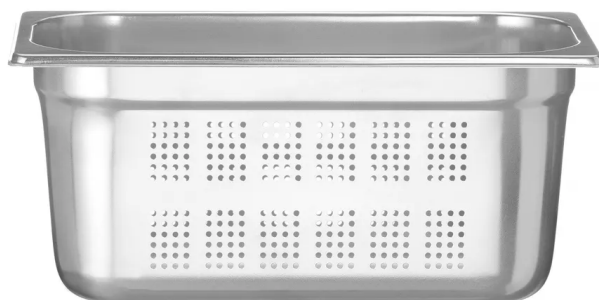
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Recipiente Gastronorm 1/3 Perfurado 5,7L (A)150mm Inox

Informacoes do Produto

SKU:	HE802519	Modelo:	HE802519
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802519

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802519
EAN	8711369802519
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado em aço inoxidável 18/10 de 5,7L, ideal para drenagem e confeção em cozinhas profissionais. Robusto, higiénico e versátil.

Descricao Completa

A otimização da preparação e conservação de alimentos é fundamental para qualquer cozinha profissional. Este recipiente Gastronorm 1/3 perfurado em aço inoxidável 18/10, com 5,7 litros de capacidade e 150mm de altura, foi concebido para maximizar a eficiência no dia a dia, desde a drenagem de produtos à confeção a vapor, garantindo a máxima higiene e durabilidade. É uma ferramenta indispensável na "mise en place" e no serviço contínuo.

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo GN	GN 1/3
Capacidade	5,7 Litros
Dimensões (LxPxA)	325 x 176 x 150 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10

Peso Líquido	0,64 kg
Características	Base e lados perfurados (altura >= 100mm), rebordos lisos
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a produção num restaurante de grande volume ou o Gestor de F&B num hotel com serviço de buffet, este recipiente é essencial para uma gestão impecável do stock e uma preparação eficaz. É igualmente valioso para cozinhas de cantinas escolares ou empresariais, onde a agilidade na confeção e o cumprimento das normas HACCP são prioritários, facilitando a drenagem de legumes cozidos a vapor ou o arrefecimento rápido de componentes de ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade confere a este recipiente uma resistência superior à corrosão e deformação, características cruciais em ambientes de cozinha de alta intensidade. As perfurações na base e lados (para alturas superiores a 100mm) permitem um fluxo de ar e drenagem otimizados, ideal para descongelar, cozer a vapor ou manter produtos frescos no frigorífico, prolongando a sua validade e assegurando a segurança alimentar. A sua robustez e os rebordos lisos garantem uma limpeza fácil e rápida, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico.

Perguntas Frequentes

Como este recipiente perfurado melhora a higiene e segurança alimentar na minha cozinha??

Fabricado em aço inoxidável 18/10, um material não poroso, este recipiente impede a proliferação de bactérias e a contaminação cruzada. As perfurações facilitam a drenagem de líquidos, evitando o contacto prolongado dos alimentos com a humidade e contribuindo para a manutenção de temperaturas ideais, em conformidade com as diretrizes HACCP para segurança alimentar.

Em que tipos de equipamentos posso utilizar este recipiente Gastronorm GN 1/3??

Este recipiente é extremamente versátil, sendo compatível com fornos de convecção para cozedura a vapor, frigoríficos para conservação e arrefecimento rápido, e sistemas de banho-maria ou réchauds para manutenção da temperatura no serviço, adaptando-se perfeitamente a diversas

etapas do processo culinário profissional.

Qual a vantagem de ter lados e base perfurados num recipiente GN??

As perfurações permitem uma excelente circulação de ar e drenagem de líquidos, ideal para cozinhar a vapor, descongelar ingredientes sem acumulação de água, ou arrefecer alimentos de forma mais eficiente. Esta característica é fundamental para manter a textura e sabor dos alimentos, além de otimizar os tempos de preparação e conservação.

Este recipiente é fácil de limpar e manter??

Sim, o seu design robusto e os rebordos lisos, característicos do aço inoxidável 18/10, facilitam significativamente a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional. Esta facilidade de higienização é crucial para manter os mais altos padrões de limpeza e eficiência operacional na cozinha.

Qual a capacidade real e as dimensões exatas para integração no meu sistema Gastronorm??

Este recipiente Gastronorm é do tipo GN 1/3, com uma capacidade de 5,7 litros. As suas dimensões externas são 325mm de comprimento, 176mm de largura e 150mm de altura, garantindo compatibilidade universal com os sistemas Gastronorm existentes nos fornos, frigoríficos e banhos-maria da sua cozinha.