

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.



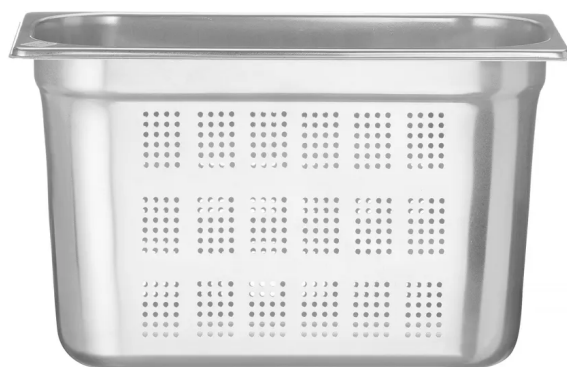
Acesso rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm 1/3 Perfurado 2,5L Aço Inox 18/10 (A)65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802533	Modelo:	HE802533
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802533

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802533
EAN	8711369802533
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/3 perfurado em aço inox 18/10 para drenagem e conservação. Ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria. Capacidade 2,5L.

Descricao Completa

Essencial para a otimização do fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, este contentor Gastronorm 1/3 perfurado é concebido para máxima eficiência. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade 18/10, garante excelente durabilidade e resistência à corrosão, sendo indispensável na gestão da mise en place e conservação de alimentos, mantendo a sua frescura e textura através da drenagem eficaz, com uma capacidade útil de 2,5 litros e uma altura de 65mm.

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/3
Capacidade	2,5 Litros
Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões (LxPxA)	325 x 176 x 65mm

Peso Líquido	0,47 kg
Usos Compatíveis	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de ementa variada ou cantinas que necessitam de cozedura e escorrimento eficiente de legumes e massas. Ideal para gestores de buffet em hotéis ou empresas de catering que preparam alimentos com antecedência, exigindo o controlo rigoroso da temperatura e uma drenagem eficaz para manter a qualidade e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável 18/10 confere a este recipiente uma resistência superior à deformação e corrosão, crucial em ambientes de uso intensivo. A sua base perfurada e laterais garantem uma drenagem excecional, prevenindo a acumulação de líquidos indesejados e otimizando a apresentação e conservação dos alimentos. A compatibilidade com diversos equipamentos — fornos, frigoríficos, banho-maria e réchauds — oferece uma flexibilidade inigualável no planeamento e execução do serviço, respeitando as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e higienizar este recipiente Gastronorm??

Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional. O aço inoxidável 18/10 e os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, garantindo a remoção de resíduos e a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Em que tipos de equipamento posso usar este recipiente perfurado??

Este recipiente é extremamente versátil, sendo seguro para utilização em fornos de convecção para cozedura ou aquecimento, em frigoríficos para conservação, e em sistemas de banho-maria e réchauds para manutenção da temperatura de serviço.

Qual a vantagem de um recipiente Gastronorm perfurado face a um liso??

A perfuração é crucial para aplicações que exigem drenagem de líquidos, como a cozedura a vapor de legumes, o escorrimento de massas ou o arrefecimento rápido de alimentos, evitando que fiquem encharcados e mantendo a sua qualidade e textura ideal.

A capacidade de 2,5 litros é adequada para que tipo de serviço??

Com 2,5 litros de capacidade, é ideal para pequenas e médias quantidades, perfeito para a preparação de acompanhamentos, porções individuais em buffets, ou para organizar ingredientes durante a mise en place em restaurantes de 40 a 80 lugares ou snack-bares com ementa do dia.

Este recipiente é resistente a temperaturas extremas??

Sim, o aço inoxidável 18/10 confere-lhe excelente resistência a variações de temperatura, permitindo a transição segura do forno para o frigorífico ou para o banho-maria, sem comprometer a integridade do material ou a segurança dos alimentos.