

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 Aço Inoxidável 1,2L, H40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802540	Modelo:	HE802540
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802540

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802540
EAN	8711369802540

Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado em aço inoxidável 18/8, com 1,2L e 40mm de altura. Ideal para descongelar, escorrer e cozinhar a vapor em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

O contentor Gastronorm 1/3 perfurado em aço inoxidável 18/8, com 1,2 litros de capacidade e 40mm de altura, é essencial para a otimização da preparação e armazenamento de alimentos em qualquer cozinha profissional. O seu design com base e lados perfurados facilita o descongelamento, a drenagem e a confeção a vapor, garantindo a máxima higiene e eficiência na gestão do seu stock.

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	174 × 324 × 40 mm
Capacidade Líquida	1,2 Litros
Material	Aço inoxidável 18/8
Peso Líquido	0,32 kg
Peso Bruto	0,325 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha ou Gestor de F&B que procura otimizar a mise en place e o armazenamento de ingredientes. Este recipiente é perfeito para operações de descongelamento

controlado, escoamento de alimentos como vegetais cozidos ou frituras, e até mesmo para confeção a vapor em banhos-maria ou fornos combinados, sendo versátil para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e serviços de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade assegura uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excecional, vital para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. As perfurações na base e nos lados, juntamente com os bordos lisos, facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, contribuindo para o cumprimento rigoroso das normas HACCP e uma gestão de higiene impecável. Além disso, a capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento.

Perguntas Frequentes

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

Os recipientes perfurados, como este GN 1/3, são ideais para processos que exigem drenagem de líquidos (ex: descongelamento de mariscos, escorrer vegetais cozidos) ou cozedura a vapor, permitindo que a água ou o vapor circulem livremente, ao contrário dos recipientes sólidos que retêm os líquidos.

Este contentor pode ser utilizado em fornos e banhos-maria??

Sim, sendo fabricado em aço inoxidável 18/8, este recipiente Gastronorm 1/3 é perfeitamente adequado para utilização em ambientes de alta temperatura, como fornos combinados para cozedura a vapor e em banhos-maria para manter alimentos quentes com o devido escoamento.

Como devo limpar e manter o meu recipiente Gastronorm para prolongar a sua vida útil??

Para garantir a longevidade e higiene do aço inoxidável 18/8, lave o recipiente com água morna e detergente neutro após cada uso. Evite esfregões abrasivos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça profissional. Armazene empilhado para otimizar o espaço e evitar danos.

Qual a capacidade real e as dimensões deste contentor Gastronorm 1/3??

Este contentor GN 1/3 tem uma capacidade útil de 1,2 litros e dimensões de 174 mm de largura, 324 mm de profundidade e 40 mm de altura. Estas medidas são padronizadas para encaixe perfeito em todos os equipamentos Gastronorm.

É seguro para contacto direto com alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar??

Sim, o aço inoxidável 18/8 é um material de grau alimentar, reconhecido pela sua inércia e higiene. É totalmente seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, quentes ou frios, e cumpre as rigorosas normas europeias de segurança alimentar e HACCP para uso profissional.