

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



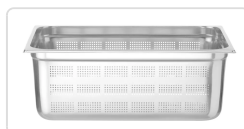
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Perfurado 20mm, 2,5L Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE802168	Modelo:	HE802168
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802168

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802168
EAN	8711369802168

Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 perfurado em aço inoxidável 18/8, com 2,5L de capacidade e 25mm de altura. Ideal para drenagem, vaporização e armazenamento de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/1 perfurado é fabricado em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, ideal para drenagem eficiente, vaporização e armazenamento de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm 1/1 Perfurado — Características Técnicas

Dimensões (L×P×A)	544 × 324 × 25 mm
Capacidade	2,5 L
Material	Aço inoxidável 18/8
Base e Lados	Perfurados
Peso Líquido	1,04 kg
Peso Bruto	1,04 kg
Origem	IT

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a drenagem de alimentos cozinhados, como legumes ou massas, para a vaporização em fornos

combinados, ou para a descongelação controlada de produtos. A sua versatilidade torna-o útil em hotéis, catering e eventos, bem como em pastelarias com confeitaria e cafés com cozinha.

Recipiente Gastronorm Perfurado — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Perfurações na base e nos lados para uma drenagem e circulação de vapor otimizadas.
- Bordas lisas que facilitam a limpeza e manuseamento seguro.
- Design empilhável para otimização do espaço de armazenamento na cozinha.
- Adequado para diversas aplicações, desde a preparação ao armazenamento de alimentos.

Para que serve um recipiente Gastronorm perfurado?

Um recipiente Gastronorm perfurado é utilizado principalmente para drenar líquidos de alimentos, como vegetais cozidos ou massas, e para cozinhar a vapor em fornos combinados, permitindo a circulação de ar e vapor.

Qual a diferença entre GN 1/1 e outras medidas?

GN 1/1 é a medida base do sistema Gastronorm (530x325 mm). Outras medidas, como GN 1/2 ou GN 1/4, são frações desta medida padrão, garantindo compatibilidade e modularidade em equipamentos de cozinha profissional.

Este recipiente pode ser usado em fornos combinados?

Sim, o aço inoxidável 18/8 é resistente a altas temperaturas, tornando este recipiente adequado para utilização em fornos combinados, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável 18/8 possui uma superfície lisa e não porosa, o que facilita a limpeza manual ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Este recipiente é empilhável?

Sim, o design deste recipiente Gastronorm permite que seja empilhado de forma segura, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas com volume de trabalho elevado.