

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 rápido
ao produto

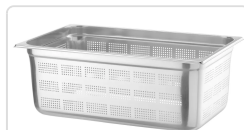


Recipiente Gastronorm 1/1 Perfurado 28L | Inox H200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802205	Modelo:	HE802205
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802205

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802205
EAN	8711369802205

Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 perfurado em aço inoxidável 18/10 de 28L (H200mm). Ideal para cozedura a vapor, escorrimento e conservação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para a máxima eficiência em cozinhas profissionais, o recipiente Gastronorm 1/1 perfurado de 28 litros assegura uma circulação otimizada de calor e humidade. Fabricado em aço inoxidável 18/10, este contentor é essencial para preparação, cozedura a vapor e conservação, mantendo a qualidade dos alimentos durante o serviço.

Recipiente Gastronorm 1/1 perfurado — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	530x325x200 mm
Capacidade	28 L
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	2,08 kg
Perfurado	Base e lados com altura ? 100mm

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que procura otimizar a cozedura a vapor de legumes ou peixe, garantindo texturas perfeitas e retenção de nutrientes. Perfeito para o Gestor de Cantinas que necessita de escorrer grandes volumes de alimentos de forma rápida e higiénica, ou para a equipa

de catering que prepara pratos para buffet em sistemas de banho-maria, assegurando a temperatura ideal e a drenagem de excessos. A sua versatilidade estende-se a restaurantes de bairro e hotéis, facilitando a mise en place e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável 18/10 e o design com rebordos lisos garantem uma durabilidade superior e uma limpeza simplificada, minimizando o risco de contaminação cruzada e cumprindo as rigorosas normas HACCP. Este contentor perfurado permite uma drenagem eficaz e uma distribuição uniforme do calor ou frio, crucial para a qualidade dos alimentos e eficiência operacional em fornos de convecção, frigoríficos e banhos-maria. A sua construção sólida e o peso de 2,08kg refletem a qualidade premium, diferenciando-o de alternativas mais leves e menos resistentes.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um recipiente Gastronorm perfurado?

A perfuração na base e nos lados otimiza a circulação de ar e vapor, ideal para cozedura a vapor, descongelação controlada e escoamento eficiente de líquidos, garantindo resultados superiores e maior higiene.

Em que tipos de equipamento profissional posso usar este contentor?

Este recipiente GN 1/1 é extremamente versátil, sendo compatível com fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases da preparação e serviço alimentar.

O aço inoxidável 18/10 é importante para a higiene?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, resistente à corrosão e fácil de higienizar, crucial para a segurança alimentar e para o cumprimento das normas sanitárias em ambientes de cozinha profissional.

Como se limpa e mantém este recipiente?

Graças aos seus rebordos lisos e ao material de aço inoxidável, a limpeza é simples. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar louça industriais, necessitando apenas de secagem completa para evitar manchas.

Este contentor pode ser empilhado para otimizar o armazenamento?

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, permitindo uma organização e otimização de espaço eficientes em frigoríficos, armários e bancadas, facilitando a gestão de stock e a operacionalidade.