

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



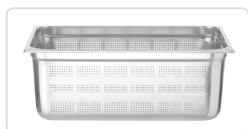
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Perfurado Inox 9L (H)65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802236	Modelo:	HE802236
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802236

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802236
EAN	8711369802236

Capacidade (L)	7–10 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 perfurado em inox 18/10, ideal para drenagem e vapor, com 9L de capacidade e 65mm de profundidade. Versátil para forno, frio e banho-maria.

Descricao Completa

O recipiente Gastronorm 1/1 perfurado em aço inoxidável 18/10 é a solução ideal para a gestão de alimentos em cozinhas de alta exigência. Perfeito para drenagem eficaz e cozedura a vapor, otimiza a higiene e rapidez no serviço diário.

Recipiente Gastronorm 1/1 perfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 65 mm
Capacidade	9 L
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	1.24 kg
Base	Perfurada

Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma ferramenta polivalente em qualquer cozinha profissional. Para o Chef de um restaurante com 40-80 lugares, é ideal para cozedura a vapor de vegetais e peixe em fornos de convecção ou para manter guarnições quentes em banhos-maria durante o pico do serviço. Em

snack-bares ou cantinas, a sua base perfurada facilita a drenagem de alimentos fritos ou massas, otimizando o controlo de líquidos. É também indispensável em buffets e serviços de catering, para uma apresentação apelativa e funcional, mantendo a temperatura e o aspeto dos pratos no réchaud.

GN 1/1 Perfurado — Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste recipiente Gastronorm 1/1 perfurado diferencia-se pela sua robustez e versatilidade. O aço inoxidável 18/10 assegura uma resistência superior à corrosão e uma longevidade incomparável, mesmo em ambientes de uso intensivo. A sua capacidade de ser utilizado em fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds garante flexibilidade máxima na preparação e no serviço. Os rebordos lisos facilitam a limpeza e a desinfeção, cruciais para a conformidade com as rigorosas normas HACCP, tornando-o um investimento inteligente para a sua operação.

Perguntas Frequentes

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

Devido ao seu fabrico em aço inoxidável 18/10 e rebordos lisos, a limpeza é simples. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas de calcário e manter o brilho do inox.

Este recipiente perfurado é seguro para utilização em fornos de convecção de alta temperatura??

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade 18/10 é extremamente resistente a altas temperaturas, tornando-o perfeitamente seguro para uso em fornos de convecção, ideal para cozedura a vapor e para manter os alimentos quentes sem comprometer a sua integridade ou sabor.

Qual a capacidade útil de 9 litros e para que tipo de porções é mais adequado??

Com 9 litros de capacidade e 65mm de profundidade, este recipiente é adequado para porções médias a grandes de legumes cozidos a vapor, massas, batatas ou para a drenagem de carnes. É versátil para a preparação e serviço de acompanhamentos em restaurantes de volume médio ou serviços de buffet.

É possível empilhar este recipiente com outros de formato Gastronorm??

Sim, os recipientes Gastronorm são concebidos para serem modularmente empilháveis. Este GN 1/1 pode ser combinado com outros tamanhos Gastronorm (com as dimensões adequadas) para otimizar o espaço de armazenamento e organização no frigorífico ou em carros de serviço.

Que benefícios práticos a base perfurada oferece para a preparação e conservação dos alimentos??

A base perfurada é essencial para a drenagem de líquidos, evitando que os alimentos fiquem encharcados e mantendo a sua textura. É também ideal para a cozedura a vapor, permitindo uma circulação uniforme do calor e uma cozedura mais eficiente, preservando os nutrientes e o sabor dos ingredientes.