

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

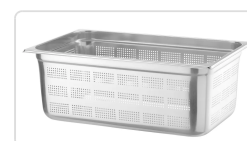


Recipiente Gastronorm 1/1 Perfurado 5L (H)40mm | Inox 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	HE802243	Modelo:	HE802243
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802243

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802243
EAN	8711369802243

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

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 perfurado em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhar a vapor, escorrer e conservar. Capacidade 5L, 530x325x40mm. Durabilidade e higiene profissional.

Descricao Completa

Para uma gestão alimentar eficiente e higiénica em cozinhas profissionais, este recipiente Gastronorm 1/1 perfurado em aço inoxidável 18/10 é essencial. Com 5 litros de capacidade e 40mm de altura, otimiza a cocção a vapor e a drenagem de alimentos, adaptando-se a fornos e frigoríficos.

Recipiente Gastronorm 1/1 perfurado — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10 (AISI 304)
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 40 mm
Capacidade	5 litros
Peso Líquido	1,13 kg
Design	Base e lados perfurados, rebordos lisos
Uso recomendado	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura otimizar a cocção a vapor de legumes ou a drenagem de alimentos, este recipiente Gastronorm é indispensável. Ideal para buffets de hotel, facilitando a apresentação de pratos quentes em banhos-maria ou a organização eficiente em frigoríficos de cantinas e serviços de catering, garantindo uma rotação de stock sem falhas e a correta gestão de FIFO.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm 1/1 perfurado é uma aposta na durabilidade e na conformidade com as exigências da segurança alimentar. O aço inoxidável 18/10 (AISI 304) garante resistência à corrosão e facilidade de higienização, crucial para as normas HACCP. O seu design perfurado permite uma circulação de ar e vapor otimizada, essencial para a cocção a vapor e para o rápido arrefecimento em ambientes refrigerados, minimizando o risco de contaminação cruzada e prolongando a vida útil dos alimentos, um benefício notório durante o rush do serviço.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter o recipiente Gastronorm perfurado?

A limpeza é simplificada devido ao aço inoxidável 18/10 e aos rebordos lisos. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente ou na máquina de lavar loiça profissional. Para manter o brilho e evitar manchas de calcário, seque completamente após a lavagem.

Em que situações o formato GN 1/1 perfurado é mais vantajoso para o meu negócio?

O formato GN 1/1 é ideal para cozinhas de médio a grande volume, sendo perfeito para cozinhar a vapor grandes quantidades de legumes, massas ou peixe. As perfurações garantem uma drenagem eficaz, sendo também útil para descongelar alimentos ou manter fritos estaladiços por períodos curtos em réchauds.

Este recipiente é compatível com que tipos de equipamentos?

Este recipiente é universalmente compatível com todos os equipamentos que utilizam o padrão Gastronorm 1/1. Pode ser usado em fornos de convecção, armários frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo máxima flexibilidade operacional na sua cozinha.

Qual a durabilidade esperada deste recipiente em uso intensivo?

Fabricado em aço inoxidável 18/10 (AISI 304) de alta qualidade e com um design robusto, este recipiente é concebido para suportar anos de uso intensivo em cozinhas profissionais. Resiste a deformações, corrosão e manchas, mesmo com lavagens frequentes e variações térmicas constantes.

É possível usar este recipiente para cozinhar alimentos a vapor?

Sim, a base e os lados perfurados são especificamente concebidos para a cozedura a vapor. Permitem que o vapor circule uniformemente, cozinhando os alimentos de forma homogénea e preservando os nutrientes. É ideal para colocar sobre um recipiente GN sem perfurações com água, criando um sistema de vapor eficiente.