

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 1/2 Perfurado Inox 6,5L (A)100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802427	Modelo:	HE802427
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802427

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802427
EAN	8711369802427

Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 perfurado em inox 18/10 de alta qualidade, 6,5L e (A)100mm. Ideal para cozinhas profissionais, resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2 perfurado, fabricado em aço inoxidável 18/10 robusto, é essencial para a gestão eficiente de alimentos. Com 6,5L e 100mm de altura, garante drenagem e circulação térmica otimizadas, sendo ideal para fornos de convecção, frigoríficos e banhos-maria na sua cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm 1/2 perfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	325 x 265 x 100 mm
Capacidade	6,5 Litros
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,75 kg
Tipo de Base	Perfurada
Laterais	Perfuradas (altura ? 100mm)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que valoriza a eficiência na preparação e serviço de ementas diversas, este contentor é ideal. A sua perfuração é perfeita para cozedura a vapor, branqueamento de vegetais ou descongelamento, garantindo uma drenagem eficaz. É um aliado na organização da mise en place e na manutenção de alimentos quentes em banhos-maria para buffets de hotel, restaurantes de cozinha tradicional ou cantinas empresariais, assegurando a conformidade com as normas HACCP na manipulação de alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a este recipiente uma resistência excecional à corrosão e deformação, mesmo sob uso intensivo. Os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, vital para a higiene em ambientes de alta exigência. A sua capacidade de ser utilizado em fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds oferece uma flexibilidade operativa que reduz a necessidade de múltiplos utensílios.

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ir diretamente ao forno de convecção??

Sim, o aço inoxidável 18/10 e o design robusto permitem a sua utilização segura em fornos de convecção, suportando altas temperaturas para confeção ou regeneração de alimentos.

Qual o benefício da base e laterais perfuradas??

As perfurações garantem uma drenagem eficiente de líquidos e uma circulação uniforme de calor ou frio, ideal para cozedura a vapor, descongelamento ou manutenção de alimentos sem acumulação de condensação.

É fácil de limpar e manter a higiene??

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade e os rebordos lisos foram concebidos para facilitar a limpeza manual ou em máquina de lavar loiça profissional, cumprindo as rigorosas normas de higiene HACCP.

Como posso integrar este GN 1/2 na minha cozinha para otimizar o espaço??

O formato GN 1/2 é extremamente versátil, encaixando-se em sistemas de banho-maria, carrinhos de transporte, prateleiras de frigorífico e fornos padrão, otimizando o aproveitamento do espaço vertical e horizontal na sua cozinha.

Qual a durabilidade esperada deste recipiente em uso intensivo??

Graças ao aço inoxidável 18/10 e ao design robusto, este recipiente é construído para resistir ao uso contínuo e exigente típico de cozinhas profissionais, minimizando a necessidade de substituição frequente e garantindo um bom investimento a longo prazo.