

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 1/2 Perfurado em Aço Inox 4L, 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802434	Modelo:	HE802434
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802434

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802434
EAN	8711369802434
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 perfurado em aço inox 18/10 de alta qualidade, 4L e 65mm de profundidade. Versátil para fornos, frio e banho-maria.

Descricao Completa

Otimize a preparação e conservação de alimentos com o recipiente Gastronorm 1/2 perfurado, uma solução robusta em aço inoxidável 18/10. Concebido para máxima higiene e durabilidade, este contentor é essencial para a gestão eficiente de qualquer cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm 1/2 perfurado — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	325x265x65mm
Capacidade	4 Litros
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,62 kg
Tipo	Gastronorm 1/2 perfurado

Compatibilidade

Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Para chefs de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, este recipiente é ideal para drenar legumes cozidos a vapor ou para a confeção em fornos de convecção, otimizando o serviço durante o rush do almoço. Em pastelarias, snack-bares e cantinas, facilita a organização e o armazenamento higiénico de ingredientes, suportando a exigência diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm 1/2 perfurado reside na sua fabricação em aço inoxidável 18/10, garantindo resistência superior à corrosão e ao desgaste em ambientes de produção intensiva. A sua base perfurada permite um excelente escoamento, crucial para manter a qualidade dos alimentos, enquanto o design de fácil limpeza minimiza o tempo de higienização e cumpre rigorosas normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm para garantir a sua durabilidade??

Para uma limpeza eficaz, lave o recipiente manualmente com detergente neutro e água quente ou utilize a máquina de lavar louça. Recomenda-se secar completamente após a lavagem para evitar manchas de água e preservar o brilho do aço inoxidável 18/10.

Qual a compatibilidade do recipiente GN 1/2 perfurado com outros equipamentos de cozinha profissional??

Este recipiente segue a norma Gastronorm GN 1/2 (325x265mm), sendo compatível com a maioria dos equipamentos profissionais como fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds que utilizam este formato padrão.

Que tipo de aço inoxidável é utilizado e quais os seus principais benefícios para a restauração??

É fabricado em aço inoxidável 18/10, uma liga que contém 18% de cromo e 10% de níquel. Esta composição confere-lhe excelente resistência à corrosão, elevada durabilidade e é um material higiénico e seguro para o contacto alimentar, essencial em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem de um recipiente Gastronorm perfurado comparativamente a um liso??

A perfuração na base deste recipiente permite a drenagem eficiente de líquidos e gorduras, sendo ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos após a fritura ou para uso em banho-maria com

circulação de água. Promove também uma distribuição mais uniforme do calor ou frio.

Posso utilizar este recipiente em fornos de convecção e também para armazenamento em frio??

Sim, a versatilidade do aço inoxidável 18/10 permite que este recipiente seja utilizado com segurança em fornos de convecção para cozedura a altas temperaturas, bem como para armazenamento e conservação de alimentos em frigoríficos e arcas de congelação.