

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 Inoxidável, 2L H40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802441	Modelo:	HE802441
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802441

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802441

EAN	8711369802441
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, ideal para drenagem e circulação de ar. Versátil, 2L e 40mm altura, para forno, frio e banho-maria.

Descricao Completa

A perfuração estratégica na base deste contentor Gastronorm 1/2, fabricado em aço inoxidável 18/10 de 2 litros e 40mm de altura, otimiza a circulação de calor e a drenagem de líquidos, essencial para uma confeção e conservação eficientes. Esta característica é crucial para chefs que procuram versatilidade no controlo de temperatura em diversas estações de trabalho, desde o forno de convecção ao sistema de banho-maria.

Recipiente Gastronorm 1/2 perfurado — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm Perfurado
Formato GN	1/2
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 40 mm
Capacidade	2 Litros
Peso Líquido	0,53 kg
Material	Aço inoxidável 18/10 de alta qualidade
Características	Base perfurada; Rebordos lisos

Compatibilidade

Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este versátil tabuleiro perfurado GN 1/2 é indispensável para a otimização de processos em cozinhas de restaurante, buffets de hotel, cantinas e serviços de catering. Para o Chef Executivo, facilita a preparação de legumes a vapor no forno ou o arrefecimento rápido de produtos na câmara frigorífica, assegurando a conformidade com as rigorosas normas HACCP para segurança alimentar. Em buffets, permite manter alimentos quentes em banhos-maria, garantindo uma drenagem adequada para uma apresentação impecável.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade garante uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo diário em ambientes profissionais. Os rebordos lisos facilitam significativamente a limpeza e minimizam a acumulação de resíduos, promovendo uma higiene impecável e uma manutenção simplificada, fatores fundamentais para qualquer negócio de restauração que preza a eficiência e a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Posso utilizar este recipiente em fornos de convecção??

Sim, este recipiente Gastronorm 1/2 perfurado foi concebido para suportar altas temperaturas e é totalmente seguro para uso em fornos de convecção, permitindo a confeção uniforme de alimentos e a drenagem de gorduras.

Qual a principal vantagem da perfuração numa cuba Gastronorm??

A perfuração da base facilita a drenagem de líquidos, ideal para cozer a vapor, escorrer alimentos ou para uma melhor circulação de ar em processos de arrefecimento rápido ou regeneração em banho-maria.

É compatível com sistemas de banho-maria e réchauds??

Sim, este recipiente GN 1/2 perfurado é perfeitamente adequado para utilização em sistemas de banho-maria e réchauds, permitindo manter os alimentos quentes com a humidade controlada e a drenagem de excessos de água.

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

Lave o recipiente com água morna e detergente neutro após cada uso. Evite esfregões abrasivos para preservar o acabamento do aço inoxidável 18/10. É compatível com máquina de lavar loiça

profissional.

Qual a capacidade ideal para um snack-bar ou roulote??

Com 2 litros de capacidade, este recipiente GN 1/2 é perfeito para gerir pequenas porções de ingredientes ou preparações em espaços reduzidos como snack-bares e roulotes, facilitando a mise en place e o serviço rápido.