

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

Contentor Gastronorm 2/1 Inox 58L – 200mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	HE801109	Modelo:	HE801109
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801109

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801109

EAN	8711369801109
Capacidade (L)	51–200 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 2/1 em aço inox 18/10, com 58L e 200mm de profundidade. Essencial para preparação, conservação e serviço profissional de alimentos.

Descricao Completa

A gestão eficiente de alimentos é crucial para qualquer cozinha profissional. Este contentor em aço inoxidável Gastronorm 2/1, com uma capacidade generosa de 58 litros e 200mm de profundidade, é a ferramenta indispensável para otimizar a preparação, armazenamento e serviço, mantendo a qualidade e higiene dos seus ingredientes. Concebido para suportar o ritmo intenso de um serviço contínuo, adapta-se perfeitamente a diversas etapas do ciclo alimentar.

Recipiente Gastronorm 2/1 — Contentor Gastronorm 2/1 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 2/1
Capacidade	58 Litros
Dimensões (CxLxA)	650 x 530 x 200 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	4.74 kg
Compatibilidade Térmica	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este contentor GN 2/1 é um pilar fundamental para qualquer operação de cozinha que exija versatilidade e conformidade com as normas HACCP. Para o Chef Executivo que gere a ementa de um hotel ou uma grande cantina, a sua capacidade de 58 litros permite o armazenamento seguro de grandes volumes para "mise en place" ou serviço de buffet. É igualmente ideal para o Gestor de F&B em restaurantes de médio e grande porte, bem como para cozinhas de catering, onde a padronização e a resistência do equipamento são essenciais para uma preparação e distribuição eficazes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste contentor Gastronorm em aço inoxidável 18/10 reflete um compromisso com a durabilidade e a higiene superior. Os seus rebordos lisos eliminam áreas de acumulação de resíduos, simplificando a limpeza e reforçando a segurança alimentar, um aspeto crítico para a certificação HACCP. A robustez do seu design assegura que o contentor resiste ao uso diário intensivo, reduzindo a necessidade de substituição e, conseqüentemente, os custos operacionais a longo prazo, superando alternativas de menor qualidade.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter este contentor Gastronorm para garantir a higiene??

Devido à sua construção em aço inoxidável 18/10 e aos rebordos lisos, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a lavagem com água quente e detergente neutro, podendo ser lavado em máquina de lavar loiça profissional. Uma secagem completa após a lavagem previne manchas de calcário e prolonga a vida útil do material.

É seguro utilizar este contentor GN 2/1 em fornos de convecção e sistemas de banho-maria??

Sim, este contentor é explicitamente concebido para ser versátil. Pode ser utilizado com segurança em fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds, suportando uma vasta gama de temperaturas sem comprometer a sua integridade ou a segurança dos alimentos.

Qual a durabilidade esperada de um contentor em aço inoxidável 18/10??

O aço inoxidável 18/10 é reconhecido pela sua resistência superior à corrosão, oxidação e choques mecânicos, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em uso intensivo. Com os devidos cuidados, este contentor manterá as suas propriedades e aspeto por muitos anos, representando um investimento duradouro.

Este contentor GN 2/1 é adequado para a conservação a longo prazo de alimentos no frigorífico??

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e a compatibilidade com frigoríficos, este contentor é ideal para a conservação de alimentos a frio. A utilização de uma tampa Gastronorm em policarbonato (vendida separadamente) irá assegurar um fecho hermético, protegendo os alimentos da contaminação e prolongando a sua frescura.

Como posso otimizar o espaço de armazenamento e transporte com estes contentores??

Os contentores Gastronorm são desenhados para serem modularmente empilháveis, permitindo uma organização eficiente no frigorífico, despensa ou carrinhos de transporte. A padronização GN 2/1 assegura que se encaixam perfeitamente em equipamentos e acessórios compatíveis, maximizando o aproveitamento do espaço em qualquer cozinha profissional.