

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 2/1 Inox 18/10, 43L, 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	HE801116	Modelo:	HE801116
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801116

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801116
EAN	8711369801116

Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/1 em inox 18/10 de 43L, 150mm profundidade. Ideal para gestão térmica e preparação versátil em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para a máxima eficiência em ambientes de alta exigência, este recipiente Gastronorm 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 43 litros de capacidade e 150mm de profundidade, assegura uma gestão térmica superior e conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. É a solução robusta para o armazenamento, preparação e serviço de grandes volumes, essencial para otimizar qualquer operação em cozinhas profissionais.

Recipiente Gastronorm 2/1 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	43 Litros
Dimensões (LxPxA)	650 x 530 x 150 mm
Peso Líquido	4.15 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que supervisiona a mise en place num buffet de hotel ou para o Diretor de F&B de uma cantina empresarial que necessita de manter alimentos quentes ou refrigerados com segurança e eficiência. Este recipiente é fundamental para restaurantes de grande volume, serviços

de catering e cozinhas industriais, permitindo uma organização otimizada da câmara frigorífica ou a apresentação impecável em linhas de self-service.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste recipiente Gastronorm destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10, garantindo uma durabilidade e resistência à corrosão que superam alternativas de menor qualidade. A sua versatilidade térmica permite transitar diretamente do frigorífico para o forno de convecção ou banho-maria, simplificando os processos e mantendo a integridade dos alimentos. Os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, essencial para cumprir as normas HACCP e manter um ambiente de trabalho higienizado sem esforço adicional.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 neste recipiente??

O aço inoxidável 18/10 oferece resistência superior à corrosão e durabilidade, ideal para o contacto prolongado com diversos tipos de alimentos e para suportar o uso intenso em cozinhas profissionais.

Posso utilizar este recipiente tanto para preparações frias como quentes??

Sim, o seu design robusto permite a utilização versátil em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, tornando-o adequado para uma vasta gama de aplicações térmicas.

Como se efetua a limpeza e manutenção para garantir a higiene alimentar??

Os rebordos lisos e o material em aço inoxidável de alta qualidade tornam a limpeza extremamente fácil. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça profissionais, assegurando a remoção eficaz de resíduos.

Este tamanho GN 2/1 é adequado para a minha cozinha de pequena ou média dimensão??

Sim, o formato GN 2/1 é um padrão industrial que otimiza o espaço em equipamentos de grande capacidade como fornos combinados ou armários refrigerados, sendo uma escolha versátil mesmo para cozinhas com menor área, permitindo modularidade eficiente.

É compatível com tampas Gastronorm standard??

Sim, este recipiente GN 2/1 foi concebido para ser perfeitamente compatível com tampas Gastronorm de polycarbonato ou de outros materiais, assegurando um vedamento adequado para conservação e transporte.