

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

Recipiente Gastronorm 2/1 Aço Inox 19L (65mm) - Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE801130	Modelo:	HE801130
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801130

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801130
EAN	8711369801130
Capacidade (L)	16–25 L

Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/1 em aço inox 18/10, 19L e 65mm de altura. Ideal para preparação, conservação e serviço, robusto e fácil de limpar para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebido para a exigência da restauração, este recipiente Gastronorm 2/1 em aço inoxidável 18/10 de 19 litros e 65mm de altura é um pilar na otimização do fluxo de trabalho. A sua robustez e versatilidade permitem uma utilização contínua em fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria e réchauds, garantindo a máxima eficiência na preparação e serviço de alimentos, mantendo a segurança alimentar e a higiene.

Cuba Gastronorm 2/1 Inox — Recipiente Gastronorm 2/1 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 2/1
Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	19 Litros
Dimensões (LxPxA)	650 x 530 x 65 mm
Peso Líquido	3,29 kg
Compatibilidade	Tampas Gastronorm em policarbonato

Utilização

Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere a cozinha de um hotel de média dimensão ou uma cantina empresarial, este recipiente GN 2/1 é indispensável para a organização do *mise en place* e a conservação eficiente de grandes volumes de ingredientes. É igualmente ideal para gestores de catering que necessitam de versatilidade no transporte, aquecimento e apresentação de alimentos em buffets, permitindo um serviço contínuo e adaptável a diferentes requisitos térmicos. Em restaurantes com 40 a 80 lugares ou churrasqueiras com serviço de buffet, facilita a manutenção de pratos quentes e a rotação de stock em ambientes de alta exigência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm destaca-se pela sua fabricação em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, que garante uma durabilidade superior e resistência à corrosão, fundamental para a longevidade em ambientes de cozinha profissional. A conceção robusta e os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, cumprindo rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, como as exigências HACCP. A sua adaptabilidade a múltiplos sistemas de aquecimento e refrigeração, desde fornos de convecção a banhos-maria, oferece uma flexibilidade operacional que otimiza os processos, reduzindo a necessidade de diferentes recipientes e simplificando a gestão do inventário.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste recipiente GN em uso intensivo?

Fabricado em aço inoxidável 18/10 e com um design robusto, este recipiente foi concebido para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil mesmo sob condições de stress térmico e mecânico.

Este recipiente pode ser utilizado tanto em ambientes quentes como frios?

Sim, a sua versatilidade é uma das principais vantagens. Pode ser utilizado com segurança em fornos de convecção, sistemas de banho-maria e réchauds para manter alimentos quentes, e também em frigoríficos para a conservação e arrefecimento de produtos alimentares.

Como se processa a limpeza e manutenção deste recipiente para garantir a higiene?

Os rebordos lisos e o material em aço inoxidável 18/10 facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e a secagem completa para evitar manchas e prolongar a vida útil, cumprindo as diretrizes HACCP.

Para que tipos de estabelecimentos as dimensões GN 2/1 (650x530x65mm) são ideais?

Com uma capacidade de 19 litros, este recipiente GN 2/1 é perfeito para cozinhas de restaurantes de média a grande dimensão, serviços de catering, buffets de hotel, cantinas e cozinhas centrais que necessitam armazenar, preparar ou servir grandes quantidades de alimentos de forma padronizada.

Este recipiente é compatível com que tipo de tampas?

Este recipiente Gastronorm 2/1 é totalmente compatível com tampas Gastronorm padrão, incluindo as versões em policarbonato, permitindo um fecho hermético para uma melhor conservação e transporte dos alimentos.

Em que tipo de equipamento consigo usar esta Cuba Gastronorm 2/1 de 19L?

Esta cuba GN 2/1 (650x530x65mm) é compatível com fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds que aceitem o formato Gastronorm 2/1. A sua profundidade de 65mm e capacidade de 19L são versáteis para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

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

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade e higiene superior, essencial para ambientes de cozinha profissional. Garante que o recipiente suporta o uso intensivo e mantém a integridade dos alimentos sem transferência de sabores ou odores.

Posso usar este recipiente tanto para cozinhar como para armazenamento?

Sim, a Cuba Gastronorm 2/1 Inox é concebida para máxima versatilidade. Pode ser utilizada para cozinhar em fornos de convecção, para armazenar alimentos em frigoríficos e para o serviço em sistemas de banho-maria ou réchauds.

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm?

Sim, esta Cuba Gastronorm 2/1 é perfeitamente compatível com tampas Gastronorm standard em policarbonato, permitindo um armazenamento e transporte seguro e higiénico dos alimentos. As tampas ajudam a manter a temperatura e a proteger o conteúdo.