

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 GN 2/1 Aço Inox 18/10 - 11L, 40mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE801147	Modelo:	HE801147
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801147

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE801147
EAN	8711369801147
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, 11L. Ideal para organização e cozedura em cozinhas profissionais, resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Um pilar da eficiência em qualquer cozinha profissional, este recipiente Gastronorm GN 2/1, com capacidade de 11 litros, é fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade. Robusto e versátil, otimiza a organização e a preservação de alimentos, desde a mise en place ao serviço contínuo.

recipiente gastronorm GN 2/1 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 2/1
Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	11 Litros
Dimensões (CxLxA)	650 x 530 x 40 mm
Peso Líquido	2,8 kg
Utilização	Forno de convecção, frigorífico, banho-maria, réchaud

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha ou o Gestor de F&B, este recipiente GN 2/1 é indispensável para a padronização e o transporte seguro de ingredientes em restaurantes de qualquer dimensão, desde snack-bares a unidades de catering. A sua adaptabilidade permite uma integração perfeita em linhas de buffet, balcões refrigerados, fornos de convecção para cocção lenta, e sistemas de banho-maria, garantindo a qualidade da ementa e a eficiência na rotação de stock.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade é a promessa do aço inoxidável 18/10, conferindo a este recipiente uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário. Os seus rebordos lisos facilitam uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo rigorosas normas de higiene alimentar e otimizando o tempo da equipa após o rush do serviço. A sua robustez assegura um investimento duradouro, minimizando a necessidade de substituições frequentes e contribuindo para a manutenção da cadeia de frio ou calor conforme as diretrizes HACCP.

Perguntas Frequentes

Que tipo de material é usado e qual a sua durabilidade??

É fabricado em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e higiene. Este material de alta qualidade garante uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes de cozinha profissional e é compatível com as exigências das normas alimentares.

Como se processa a limpeza e manutenção do recipiente Gastronorm??

Graças aos seus rebordos lisos e acabamento polido, a limpeza é extremamente simples e eficiente. O recipiente pode ser facilmente lavado à mão com detergente neutro ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo a rápida higienização necessária para o cumprimento das normas HACCP.

Este recipiente pode ser utilizado em diferentes equipamentos de cozinha??

Sim, a sua conceção em aço inoxidável 18/10 permite uma utilização altamente versátil. É perfeitamente compatível com ambientes de alta temperatura, como fornos de convecção, e também com ambientes frios, como frigoríficos. Além disso, é ideal para sistemas de banho-maria e réchauds, otimizando a gestão térmica dos alimentos.

Qual a capacidade e as dimensões exatas deste contentor Gastronorm??

Este recipiente Gastronorm tem uma capacidade generosa de 11 litros, ideal para a gestão de grandes volumes de ingredientes ou preparações. As suas dimensões exatas são 650 mm de comprimento, 530 mm de largura e 40 mm de altura, encaixando no formato padrão GN 2/1.

É adequado para quais tipos de operações em estabelecimentos de restauração??

Este contentor é perfeito para uma vasta gama de operações, desde a preparação diária de ingredientes, ao armazenamento refrigerado ou congelado, à apresentação em buffets e ao serviço em eventos de catering. A sua robustez e facilidade de higienização tornam-no um elemento chave na otimização de fluxos de trabalho em cozinhas com elevada produção e exigência contínua.