

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 GN 1/2 6,25L com Pegas Rebatíveis 325x265x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE803257	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN1/2

Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em aço inoxidável 18/10 com 6,25L de capacidade e pegas rebatíveis. Ideal para armazenamento, transporte e serviço de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricado em aço inoxidável 18/10, oferece uma capacidade de 6,25 litros e dimensões de 325x265x100mm. Equipado com pegas rebatíveis, facilita o manuseamento e otimiza o armazenamento em cozinhas profissionais.

Recipiente GN 1/2 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/2
Capacidade	6,25 L
Dimensões (CxLxA)	325x265x100 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,824 kg
Características Adicionais	Pegas rebatíveis, extremidades suaves, fácil de limpar, excelente resistência à corrosão

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/2 é indispensável em diversas cozinhas profissionais, adaptando-se a múltiplas necessidades de armazenamento, preparação e serviço de alimentos. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna, para ingredientes e pratos pré-preparados.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para transporte e distribuição de refeições.

- Serviços de catering e eventos, facilitando o transporte e a apresentação em buffets.
- Hotéis e unidades de alojamento, para organização de stocks e serviço de pequeno-almoço.
- Snack-bares, roulotes e food trucks, otimizando o espaço e a eficiência na preparação.
- Pizzarias e churrasqueiras, para conservação de ingredientes frescos e molhos.

Recipiente GN — Principais Vantagens

- **Manuseamento Ergonómico:** As pegas rebatíveis garantem um transporte seguro e confortável, além de permitirem um empilhamento mais eficiente para otimização do espaço de armazenamento.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável 18/10, este recipiente oferece uma excelente resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** Com extremidades suaves e uma superfície polida, a limpeza e manutenção são simplificadas, contribuindo para os mais altos padrões de higiene alimentar.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde o armazenamento e preparação até à confeção (em banho-maria) e serviço de alimentos.
- **Padrão Gastronorm:** A sua conformidade com o padrão GN 1/2 garante compatibilidade universal com outros equipamentos e sistemas Gastronorm existentes na sua cozinha.

Qual a principal vantagem das pegas rebatíveis neste recipiente?

As pegas rebatíveis facilitam o transporte seguro do recipiente, mesmo quando cheio, e permitem um empilhamento mais compacto quando não está em uso, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.

Este recipiente GN 1/2 pode ser utilizado em fornos ou banho-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material robusto e resistente a altas temperaturas, tornando este recipiente adequado para uso em fornos, banho-maria e câmaras de refrigeração, sem comprometer a sua integridade ou a segurança alimentar.

Qual a capacidade exata deste recipiente GN 1/2?

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 possui uma capacidade útil de 6,25 litros, ideal para armazenar, transportar ou servir quantidades médias de alimentos em qualquer ambiente de cozinha profissional.

?

Como devo limpar e manter o recipiente para garantir a sua durabilidade?

Para manter a durabilidade e higiene, lave o recipiente com água morna e detergente neutro após cada uso. Evite esfregões abrasivos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Seque bem para evitar manchas de calcário.

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm standard?

Sim, por ser um recipiente no formato Gastronorm GN 1/2, é totalmente compatível com todas as tampas e outros acessórios standard GN 1/2 disponíveis no mercado, garantindo versatilidade e integração na sua cozinha.