

# 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: 23/06/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 1/2 Inox 12,5L (A)200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801406	<b>Modelo:</b>	HE801406
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801406

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801406

EAN

8711369801406

## Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em aço inox 18/10, 12,5L de capacidade. Robusto, fácil de limpar e versátil para forno, frio e banho-maria.

## Descrição Completa

A otimização da gestão alimentar em cozinhas profissionais inicia-se com recipientes duráveis e versáteis. Este recipiente Gastronorm GN 1/2, com capacidade de 12,5 litros, é fabricado em aço inoxidável 18/10, assegurando higiene rigorosa e resistência superior para a preparação, conservação e serviço de alimentos.

### Recipiente Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/2
<b>Capacidade</b>	12,5 Litros
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	325 x 265 x 200 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Peso Líquido</b>	1,314 kg
<b>Compatibilidade</b>	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, réchauds

### Aplicações Profissionais

A versatilidade do recipiente Gastronorm GN 1/2 torna-o indispensável em variados ambientes profissionais. Para o Chef de um restaurante de bairro, otimiza a mise en place e o armazenamento refrigerado de ingredientes frescos. É a solução ideal para o gestor de cantinas ou de um serviço de catering que precisa de um elemento robusto e higiénico para a conservação e o serviço de alimentos em banhos-maria, garantindo a conformidade com as normas HACCP durante todo o

serviço contínuo.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste recipiente Gastronorm distingue-se pelo seu aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, que confere excepcional resistência à corrosão e durabilidade superior, mesmo em ambientes de uso intensivo. O design robusto, com rebordos lisos, facilita significativamente a limpeza, crucial para a manutenção de elevados padrões de higiene e para a prevenção de contaminações cruzadas, alinhando-se com as diretrizes HACCP. A sua capacidade de ser usado em múltiplos equipamentos otimiza o fluxo de trabalho e maximiza o investimento.

## Perguntas Frequentes

---

### Que tipo de aço inoxidável é utilizado e quais os benefícios??

*Fabricado em aço inoxidável 18/10, este recipiente oferece elevada resistência à corrosão e à deformação, assegurando uma longa vida útil e mantendo a sua integridade estética e funcional mesmo após múltiplos ciclos de lavagem e uso em temperaturas extremas.*

### Como deve ser feita a limpeza e manutenção para garantir a higiene??

*A limpeza é simplificada pelos rebordos lisos e pela superfície não porosa do aço inoxidável. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água, ou em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo sempre a secagem completa para evitar manchas de calcário.*

### Pode ser utilizado em fornos e frigoríficos??

*Sim, este recipiente GN 1/2 foi concebido para alta versatilidade, sendo apto para uso direto em fornos de convecção para confeitaria e aquecimento, bem como em frigoríficos e arcas de congelação para a conservação segura de alimentos.*

### Qual a capacidade de 12,5 litros e como se adequa a um restaurante médio??

*Com 12,5 litros, é ideal para o armazenamento de quantidades significativas de ingredientes preparados para o serviço diário, ou para a conservação de pratos pré-confeccionados. Num restaurante médio, permite gerir eficientemente a rotação de stock de guarnições ou molhos, minimizando o desperdício.*

### Este recipiente cumpre as normas de segurança alimentar??

*Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material reconhecido e seguro para contacto alimentar, cumprindo as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, incluindo os princípios do sistema HACCP, fundamental para qualquer cozinha profissional.*