

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 1/2 Aço Inox 9,5L, 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801413	Modelo:	HE801413
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801413

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801413
EAN	8711369801413

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em aço inoxidável 18/8 com 9,5L, ideal para armazenar, preparar e servir alimentos. Uso em forno e congelador.

Descricao Completa

Essencial para a organização e eficiência na cozinha profissional, o recipiente Gastronorm 1/2 em aço inoxidável 18/8, com 9,5 litros de capacidade, é ideal para o armazenamento, preparação e serviço de alimentos. A sua construção robusta permite uso seguro em fornos e congeladores, otimizando os fluxos de trabalho do *mise en place* ao serviço no pico da ementa.

Recipiente Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/8
Capacidade	9,5 Litros
Dimensões (C x L x A)	324 x 264 x 148 mm
Peso Líquido	0,91 kg
Peso Bruto	0,917 kg
Compatibilidade Térmica	Forno, Congelador
Características	Empilhável, Cantos lisos

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/2 é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e pizzarias a cantinas escolares e serviços de catering. É ideal para o armazenamento de ingredientes frescos, a preparação de guarnições em grandes volumes para o *rush* do serviço, ou para a organização de diversos componentes num buffet de pequeno-almoço em hotelaria. A sua adaptabilidade permite gerir eficientemente o stock e a rotação

de produtos, cumprindo as exigências de higiene e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza, essencial para a conformidade com as normas HACCP. Os cantos lisos não só promovem a segurança no manuseamento, como também evitam o acúmulo de sujidade. A sua capacidade de transição direta do frio para o calor (forno e congelador) oferece uma flexibilidade inigualável, otimizando todas as fases do processo alimentar, desde a preparação inicial até ao serviço final. Além disso, o design empilhável contribui para uma melhor gestão do espaço e organização na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene adequadas deste recipiente?

O aço inoxidável 18/8 e os cantos lisos facilitam a limpeza, podendo ser lavado manual ou em máquina de lavar loiça profissional. A sua superfície não porosa impede a proliferação bacteriana, assegurando a máxima higiene.

Este recipiente pode ser utilizado tanto no forno como em ultracongeladores?

Sim, o design robusto em aço inoxidável permite que seja utilizado numa vasta gama de temperaturas, tornando-o perfeito para processos como cozedura lenta no forno ou congelação rápida e segura de alimentos.

Qual a durabilidade esperada de um recipiente Gastronorm em aço inoxidável 18/8?

O aço inoxidável 18/8 é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, ao desgaste e a impactos, mesmo em ambientes de cozinha intensiva. Com a manutenção adequada, este recipiente foi concebido para oferecer anos de serviço fiável.

Este recipiente é adequado para empilhar com outros tamanhos GN na cozinha?

Sim, o formato Gastronorm 1/2 é padronizado. O design deste recipiente permite um empilhamento seguro e eficiente com outros recipientes GN da mesma série, otimizando o espaço de armazenamento vertical em frigoríficos e bancadas.

Em que contextos de serviço este GN 1/2 é mais vantajoso para um negócio de restauração?

É ideal para bancadas de preparação de saladas, para guardar porções individuais de molhos ou acompanhamentos, ou como um componente versátil em vitrines de exposição e áreas de buffet, permitindo um serviço contínuo e organizado.