

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 1/2 em Inox 6,5L, 100mm Altura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801420	<b>Modelo:</b>	HE801420
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801420

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801420
<b>EAN</b>	8711369801420

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, 6,5L, ideal para o preparo, conservação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Robusto e fácil de limpar.

## Descricao Completa

A organização eficiente na cozinha profissional é crucial. Este recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, oferece uma solução robusta para o armazenamento, preparação e serviço de alimentos, garantindo higiene e durabilidade em ambientes de produção intensiva.

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

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm
<b>Formato GN</b>	GN 1/2
<b>Capacidade</b>	6,5 Litros
<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	325x265x100mm
<b>Peso Líquido</b>	0,787 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de operações, desde o armazenamento de componentes para a *mise en place* num restaurante de cozinha tradicional portuguesa, até ao serviço em buffets de hotéis ou cantinas empresariais. Este recipiente de aço inoxidável é essencial para o Chef Executivo que procura fiabilidade na gestão do inventário frio ou quente, e para o gestor de catering que necessita de compatibilidade em diversos equipamentos.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A seleção do aço inoxidável 18/10 confere a este recipiente uma resistência superior à corrosão e uma higiene exemplar, fundamental para o cumprimento das normas HACCP. A sua versatilidade permite que seja utilizado em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a necessidade de transferências de alimentos, o que poupa tempo e mão de obra no dia a dia da cozinha.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a melhor forma de limpar e manter a higiene deste recipiente?**

*Devido aos seus rebordos lisos e ao material em aço inoxidável 18/10, o recipiente é extremamente fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem com detergente neutro e água quente, podendo ser lavado em máquina de lavar loiça profissional, para garantir a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.*

### **Posso utilizar este recipiente em fornos e frigoríficos?**

*Sim, este recipiente Gastronorm foi concebido para ser versátil. Pode ser utilizado com segurança em fornos de convecção para aquecimento ou cozedura, e em frigoríficos para a conservação de alimentos, suportando grandes variações de temperatura sem deformar ou comprometer a integridade dos alimentos.*

### **Quais as vantagens de usar recipientes GN 1/2 numa cozinha movimentada?**

*O formato GN 1/2 (325x265mm) permite uma padronização eficaz do espaço em diversos equipamentos, como mesas de preparação, balcões refrigerados, estantes e carrinhos. Esta standardização melhora a organização, facilita a rotação de stock (FIFO) e acelera o serviço durante picos de afluência em restaurantes e snack-bares.*

### **Este recipiente é adequado para sistemas de banho-maria ou réchauds em buffets?**

*Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 e as dimensões padronizadas GN 1/2 tornam-no perfeitamente compatível com a maioria dos equipamentos de banho-maria e réchauds. Isto assegura que os alimentos são mantidos à temperatura ideal para o serviço contínuo em buffets de hotéis, eventos de catering ou refeitórios.*

### **Qual a durabilidade esperada para um recipiente Gastronorm em aço inoxidável 18/10?**

*O aço inoxidável 18/10 é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, manchas e choques térmicos, o que confere a este recipiente uma vida útil prolongada em ambientes profissionais exigentes. Com os cuidados e limpeza adequados, este recipiente manterá as suas propriedades e aspeto por muitos anos, representando um investimento duradouro.*