

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm 1/2 Inox 4L (65mm Altura)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801437	<b>Modelo:</b>	HE801437
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801437

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801437

EAN

8711369801437

## Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em aço inox 18/10, ideal para conservação, preparação e serviço eficiente. Capacidade de 4L, dimensões 325x265x65mm, robusto e fácil de limpar, compatível com forno e frio.

## Descrição Completa

Este contentor Gastronorm GN 1/2 de 4 litros, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, é um pilar de versatilidade e higiene em qualquer cozinha profissional. Com a sua conceção robusta e cantos lisos, facilita a organização e o manuseamento de ingredientes, adaptando-se perfeitamente a diversas fases da confeção e conservação.

### Recipiente Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm
<b>Formato GN</b>	1/2
<b>Capacidade</b>	4 litros
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	325 x 265 x 65 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Peso Líquido</b>	0,639 kg
<b>Versatilidade de Uso</b>	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds

### Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para o Chef Executivo que procura otimizar a mise en place e a conservação de alimentos, garantindo a conformidade com as normas HACCP. Ideal para a

organização de ingredientes em restaurantes de bairro, cantinas escolares e serviços de catering, bem como para a apresentação em buffets de hotelaria e até em food trucks, devido à sua capacidade de transitar entre diferentes ambientes de temperatura.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha deste recipiente Gastronorm GN 1/2 destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10, que oferece uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional face ao uso intensivo diário. Os seus rebordos lisos não só garantem uma segurança acrescida no manuseamento, como também simplificam drasticamente os processos de limpeza, otimizando o tempo da equipa e mantendo os mais altos padrões de higiene na sua cozinha profissional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **É compatível com todos os tipos de equipamentos de cozinha?**

*Sim, o recipiente Gastronorm 1/2 é extremamente versátil, podendo ser utilizado com segurança em fornos de convecção, sistemas de refrigeração, banhos-maria e réchauds, devido à robustez do aço inoxidável 18/10.*

### **Qual a durabilidade esperada deste recipiente?**

*Fabricado em aço inoxidável 18/10, este recipiente é conhecido pela sua excepcional resistência à corrosão e ao desgaste. Com a manutenção adequada, garante uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de uso intensivo.*

### **Como devo proceder à limpeza e manutenção para garantir a higiene?**

*A limpeza é simplificada pelos seus rebordos lisos, que evitam a acumulação de sujidade. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando sempre uma secagem completa para evitar manchas.*

### **Este contentor é adequado para a organização em sistemas de buffet?**

*Sim, o formato GN 1/2 é um padrão internacional, tornando-o ideal para a organização modular em buffets e balcões de exposição. Permite uma rotação eficiente de stock e uma apresentação apelativa dos alimentos.*

### **Posso usar este recipiente para cozinhar diretamente no forno?**

*Absolutamente. O aço inoxidável 18/10 é seguro para altas temperaturas e condutor de calor, permitindo a sua utilização direta em fornos de convecção para cozinhar ou aquecer alimentos, e posteriormente, transferir para o frio.*