

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 1/2, 2 Litros, Altura 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801444	Modelo:	HE801444
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801444

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801444

EAN

8711369801444

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em aço inoxidável 18/10, com 2 litros de capacidade e 40mm de altura. Ideal para preparação, conservação e serviço de alimentos.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2, fabricado em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos. Com 2 litros de capacidade e 40mm de altura, cumpre as normas GN para integração em equipamentos.

Recipiente Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm 1/2
Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	2 Litros
Dimensões (CxLxA)	325x265x40 mm
Peso Líquido	0,554 kg
Compatibilidade Térmica	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/2 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a preparação, armazenamento e serviço de alimentos em pastelarias, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis e serviços de catering, garantindo a padronização e eficiência necessárias.

Recipiente Gastronorm 1/2 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- **Design Robusto:** Construção sólida que suporta as exigências diárias de uma cozinha profissional.
- **Higiene Otimizada:** Bordos lisos que facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, garantindo a segurança alimentar.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases do processo culinário.
- **Padronização GN:** Compatibilidade garantida com todos os equipamentos que seguem o padrão Gastronorm, otimizando o fluxo de trabalho.