

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm 2/4 Aço Inox 18/10 5.8L (A)100mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801666	<b>Modelo:</b>	HE801666
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801666

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801666
<b>EAN</b>	8711369801666

### Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 2/4 em aço inox 18/10 de alta qualidade, 5.8L, ideal para preparação, armazenamento e serviço. Robustez e higiene para uso em forno, frio ou banho-maria.

## Descricao Completa

Concebido para a exigência da cozinha profissional, este contentor padronizado GN 2/4 em aço inoxidável 18/10 garante máxima higiene e durabilidade. Ideal para a gestão eficiente de alimentos, desde a preparação à conservação, suportando as rigorosas condições de temperatura do serviço contínuo.

### Recipiente Gastronorm 2/4 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	530 x 162 x 100 mm
Capacidade	5,8 Litros
Material	Aço Inoxidável 18/10 de alta qualidade
Peso Líquido	0,9 kg
Compatibilidade térmica	Forno de convecção, frigorífico, banho-maria, réchaud

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha de um restaurante de ementa diária ou o gestor de uma cantina, este recipiente otimiza o armazenamento e a rotação de stock de ingredientes. É igualmente ideal para o responsável de catering que necessita de manter a temperatura dos alimentos em buffets, garantindo a segurança alimentar e cumprindo as normas HACCP com eficiência na "mise en place".

### Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha do aço inoxidável 18/10 de alta qualidade assegura uma resistência superior à corrosão e uma longevidade excepcional, mesmo sob utilização intensiva. O seu design robusto, com rebordos lisos, não só simplifica drasticamente a limpeza e manutenção, prevenindo a acumulação de resíduos, como também confere uma versatilidade térmica fundamental para cozinhas modernas, operando eficazmente desde ambientes de congelação a fornos de alta temperatura.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como posso garantir a máxima higiene deste recipiente Gastronorm?**

*A superfície lisa do aço inoxidável 18/10, juntamente com os rebordos especialmente concebidos, facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional. Para manter a higiene, recomenda-se a lavagem imediata após o uso e a secagem completa para evitar manchas de calcário.*

### **Este recipiente pode ser utilizado em fornos combinados ou de convecção?**

*Sim, a robustez do aço inoxidável 18/10 garante que o recipiente GN 2/4 pode ser usado sem qualquer problema em fornos de convecção, suportando altas temperaturas e sendo ideal para cozinhar, assar ou reaquecer alimentos.*

### **Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 em comparação com outros materiais?**

*O aço inoxidável 18/10 possui 18% de cromo e 10% de níquel, conferindo-lhe uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional. Este material é ideal para ambientes alimentares, sendo higiénico, não reativo com alimentos ácidos e fácil de esterilizar, o que é crucial para as normas HACCP.*

### **É compatível com sistemas de banho-maria ou rechauds já existentes?**

*Absolutamente. Sendo um recipiente Gastronorm GN 2/4, este contentor adere ao padrão internacional, garantindo total compatibilidade com a maioria dos equipamentos de banho-maria, réchauds e carrinhos de serviço térmico disponíveis no mercado.*

### **Para que tipo de preparação ou armazenamento é mais adequado o volume de 5,8 litros?**

*Com 5,8 litros, este recipiente é ideal para porções médias a grandes de molhos, sopas, acompanhamentos como arroz ou puré, ou para a organização de ingredientes durante a "mise en place" em cozinhas de restaurantes de tamanho médio ou para eventos de catering mais pequenos.*