

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/1 Aço Inox 28L (H)200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801208	Modelo:	HE801208
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801208

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801208
EAN	8711369801208

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 18/10 de 28L. Versátil para forno, frigorífico e banho-maria, é robusto e fácil de limpar. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Otimize a gestão de alimentos na sua cozinha profissional com este recipiente Gastronorm 1/1, essencial para qualquer operação eficiente. Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, é a solução ideal para a organização da mise en place, conservação de ingredientes e confeção em diversos equipamentos.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	28 L
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 200 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	2,22 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional a cantinas empresariais. Para o Chef de um restaurante com 60 lugares, este contentor GN 1/1 é fundamental para organizar a preparação diária, garantindo o armazenamento seguro de ingredientes. Em hotéis, facilita o serviço de buffet, mantendo os alimentos quentes em banhos-maria ou refrigerados em vitrines, sempre em conformidade com as normas HACCP. A sua versatilidade é perfeita também para snack-bares e pastelarias que necessitam de soluções robustas para a conservação e confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente Gastronorm 1/1 destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10, oferecendo durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis para a intensidade da cozinha profissional. O design robusto, com rebordos lisos, não só facilita a limpeza profunda, otimizando o tempo de trabalho da sua equipa, mas também previne a acumulação de resíduos, garantindo os mais altos padrões de higiene. A sua capacidade de adaptação a diversas temperaturas e equipamentos, como fornos de convecção e frigoríficos, permite um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, reduzindo a necessidade de transferir alimentos e minimizando a quebra de temperatura.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 neste recipiente??

O aço inoxidável 18/10 garante excelente resistência à corrosão e durabilidade superior, mesmo em ambientes ácidos ou salgados, prolongando a vida útil do contentor e mantendo a sua aparência. É um material higiénico e seguro para contacto alimentar, conforme as normas sanitárias mais exigentes.

Posso usar este contentor em fornos de convecção??

Sim, este recipiente Gastronorm 1/1 foi concebido para suportar altas temperaturas e é perfeitamente adequado para utilização em fornos de convecção, permitindo cozinhar, reaquecer ou manter alimentos quentes de forma eficiente.

Como se efetua a limpeza e manutenção para garantir a higiene??

Graças aos seus rebordos lisos e ao material em aço inoxidável, a limpeza é simplificada. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar imediatamente para evitar manchas de calcário e manter o brilho.

Este contentor Gastronorm é compatível com sistemas de banho-maria??

Sim, o recipiente Gastronorm 1/1 é totalmente compatível com todos os sistemas de banho-maria e réchauds que aceitam o formato GN 1/1, garantindo que os seus alimentos sejam mantidos à temperatura ideal para serviço, de forma segura e eficiente.

Qual a capacidade real deste contentor e como afeta a operação??

Com uma capacidade de 28 litros e uma altura de 200mm, este contentor GN 1/1 é ideal para grandes volumes de produção ou para armazenar quantidades significativas de ingredientes, otimizando a logística da sua cozinha e reduzindo a frequência de reabastecimentos durante os períodos de maior procura.