

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/1 21L, Aço Inox (H)150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801215	Modelo:	HE801215
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801215

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801215

EAN

8711369801215

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 em aço inox 18/10, 21L. Ideal para preparação, confeção e armazenamento, com 530x325x150mm. Robusto e fácil de limpar.

Descrição Completa

Um recipiente Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 18/10 é a base para qualquer cozinha profissional eficiente. Concebido para resistir ao uso contínuo, este contentor de 21 litros e 150mm de profundidade assegura a máxima higiene e versatilidade na preparação, confeção e armazenamento de alimentos, essencial para operações com elevada rotação de produtos.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Formato GN	GN 1/1
Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	21 Litros
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 150 mm
Peso Líquido	1,91 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds
Características Adicionais	Design robusto, rebordos lisos, fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Indispensável para o chef de cozinha que gere a preparação diária de ingredientes em restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, este contentor GN 1/1 de 21 litros otimiza a organização e a eficiência. É ideal para buffets de hotel, serviços de catering e cantinas, permitindo o armazenamento

seguro, a confeitura em banho-maria e a exposição de alimentos, garantindo a conformidade com as normas HACCP durante todo o serviço. Em pastelarias com confeitura e pizzarias, serve para a organização de massas, recheios ou produtos semi-preparados, suportando variações de temperatura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm reflete um compromisso com a excelência operacional. Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, oferece uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, prolongando a vida útil do investimento. A sua robustez e os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, minimizando riscos de contaminação e assegurando a segurança alimentar. A capacidade de transitar entre fornos de convecção, sistemas de banho-maria e frigoríficos, sem comprometer a integridade ou higiene, torna-o uma ferramenta multifuncional que agiliza a rotação de stock e a gestão de temperatura dos alimentos, um benefício crucial para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm para assegurar a sua durabilidade??

Graças ao aço inoxidável 18/10 e aos rebordos lisos, a limpeza é simplificada. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar loiça profissional. Para manter o brilho e evitar riscos, use detergentes neutros e panos macios.

Qual a capacidade ideal de 21 litros para as necessidades da minha cozinha profissional??

Com 21 litros e o formato GN 1/1, este recipiente é excelente para médias produções de acompanhamentos, guisados, sopas ou para o armazenamento eficiente de grandes volumes de ingredientes em câmaras frigoríficas e bancadas refrigeradas.

Posso usar este recipiente em diferentes fases de preparação e confeitura??

Sim, a sua versatilidade é um dos pontos fortes. É seguro para fornos de convecção, sistemas de banho-maria, réchauds e armazenamento em frigoríficos, permitindo uma transição fluida entre as diferentes estações de trabalho.

O que significa "aço inoxidável 18/10" para um contentor Gastronorm??

O aço inoxidável 18/10 indica a presença de 18% cromo e 10% níquel. Esta composição garante elevada resistência à corrosão, durabilidade excepcional e uma superfície higiénica que não reage com os alimentos, ideal para uso intensivo.

Este recipiente é adequado para o transporte de alimentos??

Embora robusto, para o transporte seguro de alimentos e manutenção da temperatura, recomenda-se a utilização de tampas Gastronorm adequadas e o uso de caixas isotérmicas ou carros térmicos

para catering.