

# 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 1/1 Aço Inox 14L - Altura 100mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801222	<b>Modelo:</b>	HE801222
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801222

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801222

EAN

8711369801222

## Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 em aço inox AISI 18/8, ideal para preparação e armazenamento. Capacidade 14L, altura 100mm. Robusto e empilhável, otimiza o espaço.

## Descrição Completa

Maximizando a eficiência na cozinha, este recipiente Gastronorm 1/1 em aço inoxidável AISI 18/8, com 14 litros e 100mm de altura, é ideal. Robusto e empilhável, permite preparar, confeccionar e armazenar alimentos com segurança, suportando fornos e ultracongeladores.

### Recipiente Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	528 x 322 x 102 mm
<b>Capacidade</b>	14 litros
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 18/8
<b>Peso Líquido</b>	1,76 kg
<b>Uso Térmico</b>	Forno e Ultracongelador
<b>Características</b>	Empilhável, Bordos lisos

### Aplicações Profissionais

Para o Chef executivo que procura otimizar a mise en place e o controlo de stock em restaurantes com alta rotação, este recipiente GN 1/1 é fundamental. É igualmente ideal para cozinhas de cantinas, pastelarias e roulotes, onde a capacidade de empilhamento e a versatilidade térmica, do pré-preparo à refrigeração ou aquecimento, agilizam o serviço e garantem a segurança alimentar.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm destaca-se pela sua composição em aço inoxidável AISI 18/8, que garante não só uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, mas também a conformidade com rigorosas normas de higiene alimentar. A sua capacidade de transitar diretamente do forno para o ultracongelador simplifica fluxos de trabalho, minimizando a necessidade de múltiplas transferências e maximizando a eficiência em ambientes de produção intensiva. Os bordos lisos facilitam a limpeza e manuseamento seguro, um detalhe crucial para qualquer profissional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como a norma Gastronorm 1/1 beneficia a minha cozinha??**

*A norma Gastronorm 1/1 (530x325mm) assegura a compatibilidade universal deste recipiente com a maioria dos equipamentos profissionais, como fornos combinados, banhos-maria, vitrines refrigeradas e armários frigoríficos. Isso padroniza o fluxo de trabalho e otimiza o uso do espaço.*

### **Este recipiente pode ser utilizado para cozinhar no forno??**

*Sim, o aço inoxidável AISI 18/8 de alta qualidade permite que este recipiente seja utilizado em fornos, resistindo a altas temperaturas. É perfeito para assar, gratinar ou manter alimentos quentes diretamente no equipamento.*

### **Qual a vantagem de ser empilhável para o meu negócio??**

*A capacidade de empilhamento otimiza significativamente o espaço de armazenamento na sua cozinha, seja em frigoríficos ou prateleiras. Além disso, facilita o transporte de vários recipientes cheios ou vazios, tornando a logística mais eficiente, especialmente durante o rush do serviço.*

### **Como se realiza a manutenção e limpeza deste recipiente??**

*A limpeza é simples devido aos bordos lisos e ao material de aço inoxidável. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre a secagem completa para evitar manchas.*

### **É adequado para armazenamento a longo prazo em ultracongeladores??**

*Sim, este recipiente é perfeitamente adequado para uso em ultracongeladores, preservando a qualidade dos alimentos por longos períodos. O aço inoxidável 18/8 mantém a sua integridade estrutural e higiénica mesmo sob temperaturas extremamente baixas.*