

# 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



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm GN 1/2 Aço Inoxidável 6,5L – 325x265x100mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE800331	<b>Modelo:</b>	HE800331
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369800331

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE800331
<b>EAN</b>	8711369800331

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável AISI 201, com 6,5L de capacidade. Ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria. Dimensões: 325x265x100mm.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricado em aço inoxidável AISI 201, é uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em qualquer cozinha profissional. Com uma capacidade de 6,5 litros, é ideal para armazenamento, confecção e exposição de produtos alimentares, suportando temperaturas de -40°C a 300°C.

### Recipiente Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

<b>Tipo Gastronorm</b>	GN 1/2
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 201
<b>Capacidade</b>	6,5 Litros
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325 x 265 x 100 mm
<b>Resistência Térmica</b>	De -40°C a 300°C
<b>Peso Líquido</b>	0,602 kg

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em diversas operações de cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a hotéis e cantinas. É ideal para a preparação e armazenamento de ingredientes em cozinhas industriais, para servir em buffets e banhos-maria em eventos e catering, ou para exposição em vitrines refrigeradas de pastelarias e snack-bares. A sua versatilidade permite

a utilização em fornos de convecção para confeitaria, em frigoríficos para conservação, e em chafing dishes para manter alimentos quentes.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável AISI 201, oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste diário em ambientes profissionais.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo a sua utilização segura em fornos, frigoríficos, banhos-maria e chafing dishes.
- **Higiene Otimizada:** As bordas arredondadas facilitam a limpeza e a sua compatibilidade com máquinas de lavar loiça assegura uma higienização eficiente.
- **Gestão Eficiente:** O formato Gastronorm padrão GN 1/2 permite uma organização otimizada do espaço em bancadas, frigoríficos e equipamentos de serviço.
- **Segurança Alimentar:** O material de alta qualidade é adequado para contacto direto com alimentos, garantindo a segurança e a qualidade dos produtos.

### Qual a diferença entre aço inoxidável AISI 201 e outros tipos?

O aço inoxidável AISI 201 é uma liga económica com boa resistência à corrosão e durabilidade, adequada para muitas aplicações em cozinhas profissionais. Embora o AISI 304 ofereça maior resistência à corrosão, o 201 é uma excelente opção para uso geral onde não há exposição constante a ácidos fortes ou ambientes salinos extremos.

### Posso usar este recipiente em qualquer tipo de forno?

Sim, este recipiente é adequado para utilização em fornos de convecção, suportando temperaturas até 300°C. A sua construção em aço inoxidável garante a segurança e a integridade do recipiente durante o processo de confeitaria.

### Este recipiente é compatível com máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o recipiente Gastronorm é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais. O aço inoxidável AISI 201 é resistente e mantém as suas propriedades mesmo após ciclos de lavagem intensivos, facilitando a manutenção da higiene na sua cozinha.

### Qual a profundidade deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente tem uma profundidade de 100 mm. Esta dimensão é padrão para recipientes Gastronorm, permitindo uma boa capacidade de armazenamento e compatibilidade com

diversos equipamentos de cozinha profissional.

**É possível empilhar vários destes recipientes?**

Sim, os recipientes Gastronorm são projetados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento quando vazios. Quando cheios, podem ser usados com tampas adequadas para empilhamento seguro em frigoríficos ou carrinhos de transporte.