

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Barra Adaptadora Gastronorm GN 1/2 – 325 mm para Buffet e Banho-Maria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE808108	<b>Modelo:</b>	HE808108
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369808108

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE808108
<b>EAN</b>	8711369808108

### Descricao Resumida

Barra adaptadora Gastronorm GN 1/2 (325x22x10 mm) para encaixe seguro em buffets, banho-maria e réchauds. Robusta, com cantos reforçados e fácil de limpar.

## Descricao Completa

Esta barra adaptadora Gastronorm GN 1/2 é essencial para otimizar a organização de recipientes em sistemas de buffet, banho-maria e réchauds, garantindo um encaixe seguro e eficiente.

### barra adaptadora Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Barra Adaptadora Gastronorm
<b>Formato GN</b>	GN 1/2
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325x22x10 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,08 kg

### Aplicações Profissionais

Esta barra adaptadora é ideal para a organização eficiente de recipientes Gastronorm em diversos ambientes profissionais. É amplamente utilizada em buffets de hotéis e restaurantes, cantinas empresariais e hospitalares, serviços de catering para eventos, e em balcões de exposição de comida quente ou fria em snack-bares e pastelarias. Permite a criação de configurações flexíveis para banho-maria e réchauds, otimizando o serviço de mesa e a apresentação dos alimentos.

### Barra Adaptadora Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta com cantos reforçados para maior durabilidade em uso intensivo.
- Marcação do tamanho Gastronorm gravada para fácil identificação e organização.
- Rebordos lisos que facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene.
- Versatilidade de utilização em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria e réchauds.
- Permite a adaptação e o encaixe seguro de recipientes Gastronorm de diferentes tamanhos em equipamentos de serviço.

**Qual a função principal desta barra adaptadora?**

A função principal é permitir o encaixe e a organização de recipientes Gastronorm de tamanhos menores (como GN 1/2) em equipamentos maiores, como banho-maria, réchauds ou balcões de buffet, garantindo estabilidade e otimização do espaço.

#### **Em que tipo de equipamentos posso utilizar esta barra?**

Esta barra adaptadora é versátil e pode ser utilizada em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, facilitando a gestão de alimentos em diferentes fases de preparação e serviço.

#### **Esta barra é fácil de limpar?**

Sim, a barra adaptadora possui rebordos lisos que foram concebidos para facilitar a limpeza e a manutenção, contribuindo para a higiene e segurança alimentar na sua cozinha profissional.

#### **A barra adaptadora é resistente para uso diário?**

Sim, a sua construção inclui cantos reforçados, o que lhe confere uma resistência superior e durabilidade, mesmo em ambientes de uso intensivo como cozinhas profissionais e serviços de catering.

#### **Como sei o tamanho Gastronorm da barra?**

O tamanho Gastronorm (GN 1/2) está gravado na própria barra, permitindo uma identificação rápida e precisa para uma organização eficiente dos seus recipientes e equipamentos.