

# 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



Hotelequip.pt

## Barra Adaptadora Gastronorm 530mm para Recipientes GN 1/1

### Informacoes do Produto

SKU:	HE808153	Modelo:	HE808153
Marca:	HENDI	EAN:	8711369808153

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE808153
EAN	8711369808153

### Descricao Resumida

Barra adaptadora de 530mm para recipientes Gastronorm, ideal para encaixar formatos menores em aberturas GN 1/1. Resistente e fácil de limpar para uso profissional.

### Descricao Completa

Esta barra adaptadora Gastronorm de 530mm permite a organização eficiente de recipientes GN de menores dimensões em aberturas padrão GN 1/1, otimizando o espaço em equipamentos de manutenção de temperatura ou refrigeração.

### Barra Adaptadora Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Comprimento</b>	530 mm
<b>Largura</b>	22 mm
<b>Altura</b>	10 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.15 kg

### Aplicações Profissionais

Essencial para otimizar a organização de alimentos em diversos contextos profissionais. Ideal para uso em banhos-maria e réchauds em buffets de hotéis, cantinas e serviços de catering. Permite a adaptação de recipientes GN mais pequenos em aberturas maiores, facilitando a exposição e manutenção de temperatura de molhos, acompanhamentos ou pequenas porções. Também útil em câmaras frigoríficas e fornos de convecção para uma gestão eficiente do espaço e preparação.

### Barra Adaptadora Gastronorm — Principais Vantagens

- **Otimização do Espaço:** Permite utilizar recipientes Gastronorm de menores dimensões em aberturas maiores, maximizando a capacidade de exposição ou armazenamento.
- **Durabilidade:** Construção robusta, com cantos reforçados, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- **Identificação Clara:** Tamanho Gastronorm gravado para uma rápida e fácil identificação, agilizando as operações diárias.
- **Higiene Simplificada:** Rebordos lisos que facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para uma vasta gama de equipamentos, incluindo fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banhos-maria e réchauds.

#### Para que serve esta barra adaptadora Gastronorm?

Esta barra permite encaixar recipientes Gastronorm de menores dimensões (ex: GN 1/2, GN 1/3) numa abertura maior, como uma GN 1/1, otimizando o espaço e a organização em buffets, banhos-maria ou câmaras frigoríficas.

### **Em que ambientes profissionais posso utilizar esta barra?**

É ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. Pode ser utilizada em banhos-maria, réchauds, fornos de convecção e câmaras frigoríficas para uma gestão versátil dos alimentos.

### **Qual o material de fabrico desta barra adaptadora?**

Embora o material específico não seja fornecido, a descrição indica que é "extremamente resistente", o que é essencial para o uso contínuo em ambientes profissionais. Geralmente, estas barras são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade.

### **Como devo limpar e manter esta barra adaptadora?**

A barra possui rebordos lisos que facilitam a limpeza. Recomenda-se a lavagem com água quente e detergente neutro, seguida de enxaguamento e secagem completa para garantir a higiene e prolongar a vida útil do produto.

### **Esta barra é compatível com qualquer recipiente Gastronorm?**

Esta barra de 530mm foi concebida para adaptar aberturas GN 1/1, permitindo o encaixe de recipientes GN mais pequenos (como GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, etc.) dentro dessa estrutura maior, não sendo um adaptador universal para todos os tamanhos de base.

### **Como devo limpar a barra adaptadora para garantir a higiene?**

Graças aos seus rebordos lisos, a barra adaptadora é muito fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem manual com água e detergente neutro ou a utilização de máquina de lavar louça profissional para assegurar a máxima higiene e conformidade com as normas sanitárias da restauração.

### **Em que tipos de equipamento profissional posso utilizar esta barra adaptadora?**

Esta barra adaptadora é versátil e pode ser utilizada em diversos equipamentos, como fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. É ideal para otimizar a apresentação e conservação de alimentos em buffets de hotel, cantinas ou cozinhas de

restaurante.

### **Qual a durabilidade esperada desta barra adaptadora?**

A barra adaptadora é fabricada para ser extremamente resistente, apresentando cantos reforçados que garantem uma maior durabilidade em ambientes de uso intensivo. Este design robusto prolonga a vida útil do produto, mesmo com utilização diária e lavagens frequentes em cozinhas profissionais.

### **É fácil instalar ou remover esta barra adaptadora?**

Sim, a instalação e remoção da barra adaptadora são bastante simples e rápidas. O seu design permite um encaixe e desencaixe prático em aberturas GN 1/1, facilitando a reconfiguração do espaço conforme as necessidades do serviço ou da ementa.