

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Inox Gastronorm GN 1/2 - 9.5L - 325x265x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE817346	Modelo:	HE817346
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817346

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817346
EAN	8711369817346

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em inox AISI 201, 9.5L. Ideal para cozinhas profissionais. Empilhável, com pegas retráteis.

Descricao Completa

Mantenha os seus ingredientes frescos e organizados com este versátil Recipiente Gastronorm GN 1/2, concebido para a exigente cozinha profissional. Com uma capacidade de 9.5 litros e dimensões de 325x265x150mm, oferece o espaço ideal para uma vasta gama de alimentos, desde preparações de mise en place até produtos acabados. A construção robusta em aço inoxidável AISI 201 garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, enquanto as arestas arredondadas facilitam a limpeza e a manutenção da higiene, crucial em ambientes de restauração e hotelaria. As duas pegas retráteis integradas permitem um manuseamento seguro e conveniente, e o design empilhável otimiza o espaço de armazenamento, essencial em cozinhas com limitações de área. Este recipiente é a solução perfeita para o seu negócio, assegurando a qualidade e a segurança alimentar dos seus produtos.

recipiente gastronorm — Características Técnicas

Dimensões	325x265x(H)150mm
Capacidade	9.5 Litros
Material	Aço Inoxidável AISI 201
Pegas	2 pegas retráteis
Normas	Compatível com normas Gastronorm

Peso Líquido

0.96 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para a preparação, armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis, serviços de catering e pastelarias. A sua compatibilidade com fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, bem como a possibilidade de limpeza em máquina de lavar loiça, tornam-no uma peça fundamental no dia-a-dia de qualquer estabelecimento do setor alimentar. A facilidade de empilhamento garante uma organização eficiente do espaço em áreas de armazenamento compactas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm GN 1/2 traduz-se numa maior eficiência operacional e segurança alimentar para o seu negócio. O material em aço inoxidável AISI 201 assegura uma longa vida útil e fácil higienização, enquanto as pegas retráteis e o design empilhável facilitam o manuseamento e a arrumação. A sua versatilidade de uso em diferentes equipamentos de cozinha profissional, desde a refrigeração até ao aquecimento, confere-lhe um valor acrescentado significativo para qualquer cozinha que preze pela organização e qualidade.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente Gastronorm possui as dimensões exteriores de 325mm de comprimento por 265mm de largura, com uma profundidade de 150mm.

De que material é feito este recipiente e qual a sua durabilidade?

O recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 201, conhecido pela sua robustez e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

É seguro usar este recipiente em fornos ou frigoríficos?

Sim, este recipiente Gastronorm é perfeitamente adequado para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, devido ao material em que é construído.

Como se processa a limpeza deste recipiente?

A limpeza é muito simples. As arestas arredondadas facilitam a remoção de resíduos, e o recipiente pode ser lavado na máquina de lavar loiça, garantindo total higiene e poupando tempo na sua equipa.

Este recipiente é compatível com outros tamanhos Gastronorm?

Sim, este recipiente segue o padrão Gastronorm, o que garante a sua compatibilidade com outros recipientes e equipamentos que sigam esta norma, permitindo uma organização modular e eficiente no seu espaço de trabalho.