

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: 05/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/3 Perfurado Aço Inox 7.8L (H)200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802502	Modelo:	HE802502
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802502

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado em aço inox 18/8, 7.8L, altura 200mm. Ideal para drenagem, cozedura a vapor e armazenamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Concebido para maximizar a eficiência em cozinhas profissionais, este recipiente Gastronorm 1/3 perfurado, com capacidade de 7.8 litros e 200mm de altura, é fabricado em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade. A sua base e laterais perfuradas são ideais para processos que exigem drenagem superior, ventilação ou cozedura a vapor, assegurando a máxima higiene e conformidade com as exigências da segurança alimentar.

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	326 x 174 x 200 mm
Capacidade	7.8 L
Peso Líquido	0.88 kg
Material	Aço inoxidável 18/8

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para qualquer operação que exija rigor na preparação de alimentos. É perfeito para o Chef Executivo que supervisiona a confeção de legumes no vapor em hotéis, para o gestor de catering que prepara buffets onde a apresentação e a drenagem são cruciais, ou para o cozinheiro de snack-bar que precisa de escorrer eficazmente alimentos fritos. A sua funcionalidade versátil otimiza a *mise en place* e o serviço, desde a armazenagem refrigerada à apresentação em banhos-maria.

Drenagem Otimizada — Porquê Escolher Este Equipamento

A característica mais distintiva deste recipiente GN 1/3 é a sua perfuração integral, que permite uma drenagem excecional de líquidos, crucial para a qualidade de produtos como vegetais cozidos, massas ou alimentos descongelados. Fabricado em aço inoxidável 18/8 de grau alimentar, garante resistência à corrosão e fácil higienização, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a conformidade com as rigorosas normas HACCP. As suas bordas lisas não só aumentam a segurança no manuseio, como também facilitam a limpeza, minimizando o tempo de inatividade da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção deste recipiente Gastronorm??

A limpeza é simples devido ao aço inoxidável 18/8 e às bordas lisas. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secagem completa para evitar manchas de água e manter o brilho do inox.

Para que tarefas específicas as perfurações são mais úteis??

As perfurações são ideais para cozedura a vapor (em fornos combinados ou banhos-maria), descongelamento rápido de alimentos (permitindo que o líquido escorra), drenagem de produtos lavados (como frutas e legumes) e para manter alimentos fritos estaladiços ao evitar o acúmulo de óleo.

Qual a durabilidade esperada deste recipiente em ambiente profissional??

Graças à construção em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, este recipiente é altamente resistente à corrosão, impactos e deformações, mesmo sob uso intensivo diário. Com os devidos cuidados, a sua durabilidade em cozinhas profissionais é excecionalmente longa, representando um investimento robusto e fiável.

Este recipiente Gastronorm é compatível com todos os sistemas GN??

Sim, sendo um recipiente de formato padrão GN 1/3 (325x176mm), é totalmente compatível com todos os equipamentos e sistemas que utilizam o padrão Gastronorm, incluindo fornos, banhos-maria, frigoríficos e vitrines, otimizando a uniformidade na sua cozinha.

Como o tamanho de 7.8L e 200mm de altura se integra nas operações diárias??

A capacidade de 7.8L com 200mm de altura é ideal para porções médias a grandes de ingredientes ou pratos, sendo versátil para armazenagem e preparação em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas ou como componente de buffets em hotéis. Permite gerir volumes significativos de forma organizada e higiénica.