

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm 1/3 Perfurado Aço Inoxidável 1,2L, H40mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE802540	<b>Modelo:</b>	HE802540
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369802540

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE802540
<b>EAN</b>	8711369802540

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado em aço inoxidável 18/8, com 1,2L e 40mm de altura. Ideal para descongelar, escorrer e cozinhar a vapor em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

O contentor Gastronorm 1/3 perfurado em aço inoxidável 18/8, com 1,2 litros de capacidade e 40mm de altura, é essencial para a otimização da preparação e armazenamento de alimentos em qualquer cozinha profissional. O seu design com base e lados perfurados facilita o descongelamento, a drenagem e a confeção a vapor, garantindo a máxima higiene e eficiência na gestão do seu stock.

### Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado — Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	174 x 324 x 40 mm
<b>Capacidade Líquida</b>	1,2 Litros
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Peso Líquido</b>	0,32 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,325 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha ou Gestor de F&B que procura otimizar a mise en place e o armazenamento de ingredientes. Este recipiente é perfeito para operações de descongelamento controlado, escorrimento de alimentos como vegetais cozidos ou frituras, e até mesmo para confeção a vapor em banhos-maria ou fornos combinados, sendo versátil para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e serviços de catering.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade assegura uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional, vital para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. As

perfurações na base e nos lados, juntamente com os bordos lisos, facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, contribuindo para o cumprimento rigoroso das normas HACCP e uma gestão de higiene impecável. Além disso, a capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a vantagem de um recipiente Gastronorm perfurado face a um sólido??**

*Os recipientes perfurados, como este GN 1/3, são ideais para processos que exigem drenagem de líquidos (ex: descongelamento de mariscos, escorrer vegetais cozidos) ou cozedura a vapor, permitindo que a água ou o vapor circulem livremente, ao contrário dos recipientes sólidos que retêm os líquidos.*

### **Este contentor pode ser utilizado em fornos e banhos-maria??**

*Sim, sendo fabricado em aço inoxidável 18/8, este recipiente Gastronorm 1/3 é perfeitamente adequado para utilização em ambientes de alta temperatura, como fornos combinados para cozedura a vapor e em banhos-maria para manter alimentos quentes com o devido escoamento.*

### **Como devo limpar e manter o meu recipiente Gastronorm para prolongar a sua vida útil??**

*Para garantir a longevidade e higiene do aço inoxidável 18/8, lave o recipiente com água morna e detergente neutro após cada uso. Evite esfregões abrasivos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça profissional. Armazene empilhado para otimizar o espaço e evitar danos.*

### **Qual a capacidade real e as dimensões deste contentor Gastronorm 1/3??**

*Este contentor GN 1/3 tem uma capacidade útil de 1,2 litros e dimensões de 174 mm de largura, 324 mm de profundidade e 40 mm de altura. Estas medidas são padronizadas para encaixe perfeito em todos os equipamentos Gastronorm.*

### **É seguro para contacto direto com alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar??**

*Sim, o aço inoxidável 18/8 é um material de grau alimentar, reconhecido pela sua inércia e higiene. É totalmente seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, quentes ou frios, e cumpre as rigorosas normas europeias de segurança alimentar e HACCP para uso profissional.*