

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Perfurado 21L em Aço Inox 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	HE802212	Modelo:	HE802212
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802212

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802212
EAN	8711369802212

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 perfurado em aço inox 18/10, 21L. Essencial para cozedura a vapor, drenagem e refrigeração eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Essencial para a gestão térmica e higiénica dos alimentos, este contentor Gastronorm 1/1 perfurado de 21 litros oferece versatilidade sem compromissos. Construído em aço inoxidável 18/10, suporta as rigorosas condições de fornos de convecção, frigoríficos e banhos-maria, facilitando processos críticos como a drenagem ou a cozedura a vapor.

Recipiente GN 1/1 perfurado — Recipiente Gastronorm 1/1 perfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Cinzento-claro
Capacidade	21 Litros
Dimensões (C x L x A)	530 x 325 x 150 mm
Peso Líquido	1,73 kg
Funcionalidade	Base e lados perfurados (para altura ? 100mm)
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que exige controlo preciso na cozedura a vapor de legumes ou para otimizar a drenagem de massas, garantindo a sua textura e nutrientes. Ideal para o Gestor de F&B de catering que procura uniformidade na refrigeração e aquecimento, otimizando a rotação de stock. Perfeito para cantinas escolares ou empresariais que necessitam de manusear grandes volumes de

alimentos de forma eficiente e higiênica, e para pastelarias ou snack-bares que utilizam sistemas de banho-maria ou réchauds.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de um recipiente Gastronorm perfurado é fundamental para a eficiência e segurança alimentar. Este modelo destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade 18/10, assegurando excepcional resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de produção intensiva. Os seus rebordos lisos e o design robusto facilitam a limpeza profunda e o cumprimento das mais exigentes normas HACCP. A base e os lados perfurados otimizam a circulação do ar e da água, vital para uma refrigeração rápida, cozedura a vapor uniforme ou drenagem eficaz, minimizando quebras de temperatura e otimizando a mise en place.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um recipiente Gastronorm perfurado face a um sólido??

Um recipiente Gastronorm perfurado permite a circulação de líquidos e vapor, ideal para drenagem de alimentos, cozedura a vapor ou para garantir um arrefecimento e aquecimento mais uniforme dos produtos em frigoríficos ou banhos-maria.

Este contentor GN 1/1 é seguro para utilização em fornos de convecção??

Sim, este contentor é fabricado em aço inoxidável 18/10, tornando-o totalmente seguro e resistente a altas temperaturas em fornos de convecção, sem deformar ou comprometer a integridade dos alimentos.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste recipiente Gastronorm para garantir a higiene??

Graças aos seus rebordos lisos e ao material de aço inoxidável 18/10, a limpeza é simplificada. Pode ser lavado manualmente com detergente e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Este recipiente perfurado pode ser utilizado para a refrigeração rápida de alimentos??

Absolutamente. As perfurações otimizam a exposição do alimento ao ar frio no frigorífico ou abatedor de temperatura, promovendo uma refrigeração mais eficiente e contribuindo para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos.

Que tipo de alimentos são mais adequados para preparar ou armazenar neste contentor perfurado??

É ideal para legumes cozidos a vapor, massas que necessitam de ser escorridas, carnes que libertam líquidos excessivos ou qualquer alimento que beneficie de uma circulação de ar otimizada para manter a frescura ou para ser arrefecido/aquecido uniformemente.