

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



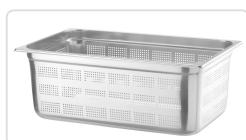
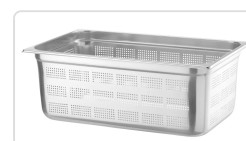
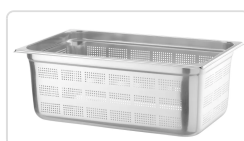
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Perfurado 14L, Aço Inox 18/8

Informacoes do Produto

SKU:	HE802229	Modelo:	HE802229
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802229

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE802229
EAN	8711369802229

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 perfurado em aço inoxidável 18/8, ideal para drenagem, cozedura a vapor e armazenamento eficiente de alimentos. Capacidade de 14L.

Descricao Completa

A otimização dos processos de preparação e conservação é crucial em qualquer cozinha profissional, e este recipiente Gastronorm 1/1 perfurado, com 14 litros de capacidade, oferece a solução ideal. Concebido em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, a sua base e lados perfurados garantem uma drenagem superior e circulação de vapor eficiente, essenciais para a excelência na confeção e manutenção da qualidade dos alimentos.

Recipiente Gastronorm 1/1 Perfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	528 x 322 x 102 mm
Capacidade	14 L
Material	Aço inoxidável 18/8
Tipo GN	1/1
Base e Lados	Perfurados
Peso Líquido	1.6 kg
Origem	IT

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs e Gestores de F&B que procuram versatilidade e eficiência na gestão de alimentos. Este recipiente é indispensável para processos como a drenagem de legumes e massas, cozedura a vapor em fornos combinados, ou para descongelamento controlado, evitando o contacto direto dos alimentos com a água. Seja num restaurante de cozinha tradicional, num serviço de catering para eventos, ou numa cantina de grande volume, a sua funcionalidade apoia a preparação e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste contentor Gastronorm perfurado reflete um compromisso com a higiene e a durabilidade. Fabricado em aço inoxidável 18/8 (AISI 304), resiste à corrosão e às exigências de um ambiente de cozinha intensivo. As suas arestas lisas não só garantem a segurança no manuseamento, conforme as normas HACCP, como facilitam a limpeza profunda, otimizando o tempo da equipa. Além disso, a capacidade de empilhamento permite uma arrumação compacta e otimizada do espaço, crucial em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene deste recipiente GN perfurado??

Devido à sua construção em aço inoxidável 18/8 com arestas lisas, o recipiente pode ser lavado manualmente com detergente neutro e esponja macia, ou em máquina de lavar louça profissional. As perfurações exigem enxaguamento cuidadoso para remover resíduos, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Qual a vantagem de um recipiente GN perfurado face a um liso??

A principal vantagem é a capacidade de drenagem e cozedura a vapor. Permite que líquidos escorram rapidamente, ideal para vegetais cozidos, massas ou alimentos descongelados, mantendo a textura e sabor. Facilita também a cozedura uniforme quando utilizado em fornos a vapor.

Este recipiente pode ser usado em fornos ou banhos-maria??

Sim, o aço inoxidável 18/8 é altamente resistente a altas temperaturas, tornando-o adequado para uso em fornos (incluindo fornos combinados para cozedura a vapor) e banhos-maria, garantindo a segurança e durabilidade do equipamento.

É compatível com todas as bases Gastronorm GN 1/1??

Absolutamente. Este recipiente segue as dimensões padronizadas da norma Gastronorm GN 1/1 (530x325 mm), garantindo compatibilidade universal com a grande maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos, carrinhos e banhos-maria, que utilizam o sistema GN.

Como otimizar o armazenamento com vários recipientes GN??

A característica de empilhamento deste recipiente GN permite uma organização vertical eficiente em armários ou prateleiras, maximizando o espaço de armazenamento. Combine com outros recipientes GN da mesma medida para uma solução de arrumação coesa e funcional na sua área de preparação.