

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm 2/1 Inox 18/10, 43L, 150mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801116	<b>Modelo:</b>	HE801116
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801116

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801116
<b>EAN</b>	8711369801116

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/1 em inox 18/10 de 43L, 150mm profundidade. Ideal para gestão térmica e preparação versátil em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Concebido para a máxima eficiência em ambientes de alta exigência, este recipiente Gastronorm 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 43 litros de capacidade e 150mm de profundidade, assegura uma gestão térmica superior e conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. É a solução robusta para o armazenamento, preparação e serviço de grandes volumes, essencial para otimizar qualquer operação em cozinhas profissionais.

### Recipiente Gastronorm 2/1 — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Capacidade</b>	43 Litros
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	650 x 530 x 150 mm
<b>Peso Líquido</b>	4.15 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que supervisiona a mise en place num buffet de hotel ou para o Diretor de F&B de uma cantina empresarial que necessita de manter alimentos quentes ou refrigerados com segurança e eficiência. Este recipiente é fundamental para restaurantes de grande volume, serviços de catering e cozinhas industriais, permitindo uma organização otimizada da câmara frigorífica ou a apresentação impecável em linhas de self-service.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste recipiente Gastronorm destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10, garantindo uma durabilidade e resistência à corrosão que superam alternativas de menor qualidade.

A sua versatilidade térmica permite transitar diretamente do frigorífico para o forno de convecção ou banho-maria, simplificando os processos e mantendo a integridade dos alimentos. Os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, essencial para cumprir as normas HACCP e manter um ambiente de trabalho higienizado sem esforço adicional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 neste recipiente??**

*O aço inoxidável 18/10 oferece resistência superior à corrosão e durabilidade, ideal para o contacto prolongado com diversos tipos de alimentos e para suportar o uso intenso em cozinhas profissionais.*

### **Posso utilizar este recipiente tanto para preparações frias como quentes??**

*Sim, o seu design robusto permite a utilização versátil em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, tornando-o adequado para uma vasta gama de aplicações térmicas.*

### **Como se efetua a limpeza e manutenção para garantir a higiene alimentar??**

*Os rebordos lisos e o material em aço inoxidável de alta qualidade tornam a limpeza extremamente fácil. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça profissionais, assegurando a remoção eficaz de resíduos.*

### **Este tamanho GN 2/1 é adequado para a minha cozinha de pequena ou média dimensão??**

*Sim, o formato GN 2/1 é um padrão industrial que otimiza o espaço em equipamentos de grande capacidade como fornos combinados ou armários refrigerados, sendo uma escolha versátil mesmo para cozinhas com menor área, permitindo modularidade eficiente.*

### **É compatível com tampas Gastronorm standard??**

*Sim, este recipiente GN 2/1 foi concebido para ser perfeitamente compatível com tampas Gastronorm de policarbonato ou de outros materiais, assegurando um vedamento adequado para conservação e transporte.*