

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 GN 2/1 Aço Inox 5.5L (20mm Altura)

Informacoes do Produto

SKU:	HE801154	Modelo:	HE801154
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801154

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE801154
EAN	8711369801154

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/1 em aço inox 18/10 de 5.5L (20mm altura). Robusto, fácil de limpar e versátil para fornos, frigoríficos e banhos-maria em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Um elemento essencial para a eficiência em qualquer cozinha profissional, este recipiente Gastronorm GN 2/1 combina a robustez do aço inoxidável 18/10 com uma versatilidade de utilização que otimiza a preparação, confeção e conservação de alimentos. Com 5.5 litros de capacidade e apenas 20mm de altura, é ideal para o uso em fornos de convecção, sistemas de banho-maria e frigoríficos, garantindo a máxima segurança alimentar e durabilidade.

Recipiente Gastronorm GN 2/1 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	5.5 L
Dimensões (CxLxA)	650 x 530 x 20 mm
Peso Líquido	2.67 kg
Compatibilidade	Tampas Gastronorm em policarbonato

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere a `mise en place` diária ou o Gestor de F&B responsável pelo serviço de buffet, este recipiente GN 2/1 é indispensável. A sua dimensão generosa e baixa altura tornam-no perfeito para espalhar uniformemente pequenas porções, apresentar entradas, acompanhar guarnições em linha quente ou refrigerar molhos e bases de forma organizada. É igualmente eficaz para padarias e pastelarias na gestão de ingredientes ou na confeção em forno de

convecção.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente Gastronorm destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e longevidade superior, mesmo em ambientes de uso intensivo. Os rebordos lisos não só facilitam a limpeza profunda, essencial para cumprir as normas HACCP, como também asseguram um manuseamento seguro. A sua capacidade de ser utilizado em diversas condições — desde fornos de convecção a frigoríficos e banhos-maria — oferece uma flexibilidade operacional que poucos equipamentos proporcionam, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha e no serviço.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar este recipiente Gastronorm para prolongar a sua vida útil??

Lave o recipiente com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia para evitar riscos. Enxague abundantemente e seque imediatamente para prevenir manchas de calcário, mantendo o brilho do aço inoxidável 18/10.

Em que tipo de equipamento de cozinha posso utilizar este recipiente GN 2/1??

Este recipiente é extremamente versátil, podendo ser utilizado com segurança em fornos de convecção, em sistemas de banho-maria para manter alimentos quentes, em réchauds para serviço de buffet e em frigoríficos para conservação de alimentos, otimizando o espaço e a organização.

Este recipiente é seguro para contacto com alimentos e está em conformidade com as normas de higiene??

Sim, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este recipiente é totalmente seguro para contacto direto com alimentos, cumprindo as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar (HACCP), sendo ideal para uso em cozinhas profissionais.

Qual a resistência do aço inoxidável 18/10 em ambientes de cozinha intensivos??

O aço inoxidável 18/10 é conhecido pela sua excepcional resistência à corrosão, impactos e altas temperaturas, características que o tornam altamente durável e apto para o ambiente exigente de uma cozinha profissional, suportando o uso contínuo e a lavagem frequente sem perder as suas propriedades.

Que tipo de tampas são compatíveis com este recipiente Gastronorm??

Este recipiente Gastronorm GN 2/1 é compatível com todas as tampas de policarbonato Gastronorm do mesmo formato (GN 2/1), permitindo um fecho hermético para uma melhor conservação dos alimentos ou para transporte seguro.