

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

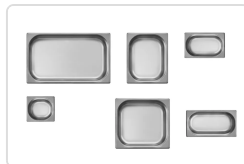


Recipiente Gastronorm GN 1/1 28L em Inox com Pegas Rebatíveis

Informacoes do Produto

SKU:	HE803202	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 1/1 em aço inox 18/10 com 28L de capacidade. Ideal para organização eficiente e higiénica, as pegas rebatíveis otimizam o armazenamento.

Descricao Completa

Garanta uma organização eficiente e higiénica na sua cozinha profissional com este contentor Gastronorm GN 1/1 de 28 litros. Ideal para otimizar a mise en place e a gestão de stock, a sua construção robusta em aço inoxidável e as pegas rebatíveis facilitam o manuseamento e o armazenamento, cumprindo rigorosas normas de higiene alimentar.

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

Formato GN	GN 1/1
Capacidade	28 L
Dimensões (L×P×A)	535 × 325 × 202 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	2,24 kg
Peso Bruto	2,251 kg

Aplicações Profissionais

Este depósito Gastronorm é indispensável para uma vasta gama de operações. Para o Chef Executivo que gere a mise en place de um restaurante com 80 lugares, permite organizar ingredientes de forma otimizada e transportá-los com segurança. É igualmente ideal para o Gestor de F&B em hotelaria para serviço de buffet, ou para o proprietário de um snack-bar que necessita de manter os alimentos frescos e acessíveis. A sua versatilidade abrange também cantinas e serviços de catering que valorizam a higiene e a durabilidade no armazenamento e exposição de alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

O diferencial deste contentor reside nas suas pegas rebatíveis, que proporcionam uma arrumação compacta e otimizada do espaço, crucial em cozinhas com área limitada. Fabricado em aço inoxidável 18/10, garante uma excelente resistência à corrosão e uma durabilidade excepcional, suportando o uso diário intensivo. As extremidades suaves facilitam significativamente a limpeza, assegurando a conformidade com as rigorosas normas HACCP e promovendo a segurança alimentar. Este design inteligente minimiza o esforço da equipa na gestão diária, liberando tempo para tarefas de maior valor.

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ser usado em forno ou banho-maria??

Sim, o aço inoxidável 18/10 permite a sua utilização em ambientes de alta temperatura, como fornos, rechauds e banhos-maria, garantindo a sua versatilidade em diversas fases de confeção e manutenção de alimentos quentes.

Qual a capacidade útil deste contentor para um serviço de catering??

Com 28 litros de capacidade, este contentor GN 1/1 é ideal para transportar e servir quantidades significativas de alimentos, como sopas, guisados ou acompanhamentos, adequando-se perfeitamente para eventos de médio a grande porte ou para a reposição eficiente em buffets.

Como as pegas rebatíveis beneficiam a minha cozinha??

As pegas rebatíveis otimizam o armazenamento, permitindo empilhar múltiplos contentores de forma mais compacta e segura quando não estão em uso, poupando espaço valioso em armários ou carros de transporte, e facilitando o transporte seguro e ergonómico.

Qual a melhor forma de limpar este recipiente para garantir a higiene??

Graças às suas extremidades suaves e ao material em aço inoxidável, a limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se a secagem imediata para evitar manchas de calcário e manter o brilho.

Este contentor é compatível com todas as bancadas e carrinhos Gastronorm??

Sim, sendo um formato GN 1/1, com dimensões padrão de 535 x 325 mm e 202 mm de altura, é totalmente compatível com a maioria das estruturas, bancadas refrigeradas, fornos e carros de transporte concebidos para o sistema Gastronorm universal.