

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/1 Policarbonato Transparente 24L

Informacoes do Produto

SKU:	HE861202	Modelo:	HE861202
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861202

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861202
EAN	8711369861202
Capacidade (L)	16-25 L
Cor	Transparente

Formato GN	GN1/1
Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 de 24L em policarbonato transparente, ideal para conservação e exposição. Resiste de -40°C a 110°C, assegurando higiene e visibilidade.

Descricao Completa

O recipiente Gastronorm 1/1 de 24 litros em policarbonato transparente é essencial para otimizar a gestão de alimentos em qualquer cozinha profissional. Este contentor robusto garante uma conservação higiénica e visível, facilitando a *mise en place* e o controlo da rotação de stock em ambientes de produção intensiva. A sua resistência a variações térmicas extremas, de -40°C a 110°C, torna-o versátil para frigoríficos, estufas e bancadas de preparação.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	24 Litros
Tipo Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 200 mm
Material	Policarbonato transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	1.43 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para o Gestor de F&B de hotel que necessita de manter uma organização exemplar e conformidade com as normas HACCP no armazenamento e transporte de ingredientes. Para o Chef de um restaurante de média dimensão, facilita a preparação e conservação de grandes volumes de molhos, sopas ou acompanhamentos, permitindo uma transição fluida entre frio e calor. Em cantinas escolares ou empresariais, otimiza o controlo visual dos alimentos, garantindo uma reposição eficiente durante o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha do recipiente Gastronorm de polycarbonato transparente oferece uma clareza inigualável na visualização do conteúdo, agilizando o inventário e a identificação de produtos durante o *rush*. Ao contrário das alternativas metálicas, não absorve odores nem sabores, preservando a integridade dos alimentos e simplificando a limpeza. A sua robustez garante uma longa vida útil mesmo em uso contínuo, resistindo a impactos e a variações de temperatura sem deformar, o que se traduz em poupanças a longo prazo e manutenção dos mais altos padrões de higiene.

Perguntas Frequentes

Como limpar e manter o recipiente Gastronorm de polycarbonato??

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. O polycarbonato é resistente a manchas e não absorve odores, garantindo uma higiene impecável com pouca manutenção.

Este recipiente pode ser utilizado para cozinhar no forno??

Não, este recipiente é ideal para armazenamento, preparação e apresentação de alimentos, suportando temperaturas de -40°C a 110°C. No entanto, não é concebido para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas.

Qual a vantagem do polycarbonato transparente face a outros materiais??

A principal vantagem é a sua transparência, que permite uma identificação imediata do conteúdo, poupando tempo e otimizando a gestão de stocks. Adicionalmente, é mais leve e resistente a quebras do que o vidro, e não reage com alimentos ácidos como alguns metais.

É compatível com tampas Gastronorm standard??

Sim, sendo um recipiente Gastronorm GN 1/1, é totalmente compatível com todas as tampas e acessórios GN 1/1 standard disponíveis no mercado, permitindo uma vedação segura e versatilidade no uso.

Este recipiente ajuda na conformidade com as normas HACCP??

Sim, a sua superfície lisa, a resistência a temperaturas que permitem o arrefecimento e aquecimento seguro, e a fácil limpeza contribuem significativamente para a manutenção dos padrões de higiene e segurança alimentar exigidos pelas normas HACCP. A transparência também apoia o controlo visual do estado dos alimentos.