

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



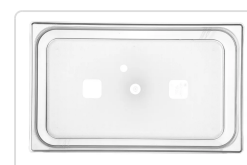
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/1 Transparente 21L – 530x325x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE861219	Modelo:	HE861219
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861219

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861219
EAN	8711369861219

Capacidade (L)	16–25 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 de 21L em polycarbonato transparente, resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 de 21 litros, fabricado em polycarbonato transparente, é uma solução robusta e higiênica para armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais.

recipiente gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Formato	GN 1/1
Capacidade	21 L
Material	Polycarbonato
Cor	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Dimensões (CxLxA)	530x325x150 mm
Peso Líquido	1.15 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para o armazenamento refrigerado de ingredientes, transporte de alimentos preparados para eventos de catering, ou para a exposição de saladas, frutas e outros produtos frescos em buffets de hotéis, pastelarias e snack-bares. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e o serviço.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em policarbonato robusto, resiste a impactos e ao uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Ampla Resistência Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, permitindo uso em refrigeração, congelação e aquecimento suave.
- **Higiene Otimizada:** O material não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza.
- **Visibilidade do Conteúdo:** A transparência total permite uma rápida identificação dos alimentos, agilizando o serviço e a organização.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para armazenamento, transporte e exposição em buffets, adaptando-se a diversas necessidades da cozinha e serviço de sala.

Qual a principal vantagem do policarbonato?

O policarbonato oferece uma excelente resistência a impactos, tornando o recipiente durável e menos propenso a quebras em comparação com outros materiais, além de ser transparente e higiénico.

Este recipiente pode ir ao forno?

Não, este recipiente é resistente a temperaturas até 110 °C, sendo adequado para banho-maria ou aquecimento suave, mas não para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas a altas temperaturas.

É compatível com tampas Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente no formato GN 1/1, é totalmente compatível com tampas Gastronorm standard de tamanho 1/1, disponíveis separadamente.

Como deve ser limpo este recipiente?

Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar a transparência do policarbonato.

Pode ser utilizado para congelação?

Sim, a sua resistência a temperaturas até -40 °C permite a utilização segura em câmaras de congelação, sendo ideal para preservar a qualidade dos alimentos a longo prazo.