

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



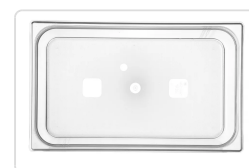
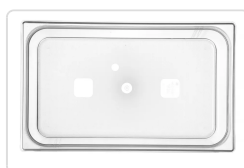
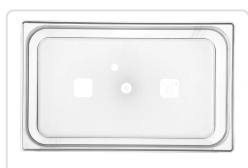
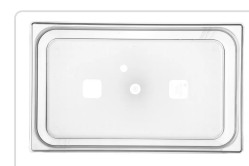
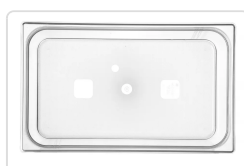
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Policarbonato Transparente 14L

Informacoes do Produto

SKU:	HE861226	Modelo:	HE861226
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861226

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861226
EAN	8711369861226

Capacidade (L)	11–15 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/1
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 em polycarbonato transparente de 14L, ideal para organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, suporta -40°C a 110°C.

Descricao Completa

A otimização da gestão de stock e a conservação de alimentos são cruciais em qualquer cozinha profissional. Este recipiente Gastronorm 1/1, fabricado em polycarbonato transparente de alta qualidade, oferece uma solução robusta e versátil para a organização eficiente dos seus ingredientes, suportando variações térmicas extremas sem comprometer a higiene.

recipiente gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Capacidade	14 Litros
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 100 mm
Material	Polycarbonato Transparente
Resistência Térmica	-40 °C a 110 °C
Propriedades Higiénicas	Não absorve odores nem sabores
Peso Líquido	0,93 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm GN 1/1 é indispensável para o Gestor de F&B que procura otimizar a rotação de stock em frigoríficos e arcas, ou para o Chef Executivo que necessita de manter a *mise en place* de grandes volumes de ingredientes pronta para o serviço. Ideal para restaurantes com alta afluência, cantinas escolares e empresariais, ou para empresas de catering que transportam alimentos, garantindo a sua integridade térmica e higiénica em todas as fases do processo.

Policarbonato Transparente — Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha do policarbonato transparente para este recipiente GN 1/1 assegura uma visibilidade instantânea dos conteúdos, agilizando a identificação de ingredientes e a monitorização de níveis, crucial para um controlo eficaz do FIFO (First-In, First-Out). A sua excecional resistência a temperaturas entre -40 °C e 110 °C permite o uso multifuncional desde o congelamento e refrigeração até ao aquecimento em banho-maria. Adicionalmente, o material não absorve odores nem sabores, um pilar fundamental para a segurança alimentar e conformidade com as normas HACCP, prevenindo contaminações cruzadas.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção deste recipiente Gastronorm??

Este recipiente de policarbonato é muito fácil de limpar, sendo apto para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional. O material liso e não poroso impede a acumulação de resíduos e odores, contribuindo para uma higiene impecável.

Qual a capacidade real e para que tipo de uso é ideal o formato GN 1/1 com 14L??

Com 14 litros de capacidade, este recipiente GN 1/1 é excelente para armazenar grandes quantidades de molhos, sopas, legumes pré-preparados ou carnes marinadas. É ideal para buffets, linhas de self-service ou como auxiliar na preparação de grandes volumes em cozinhas centrais.

Qual a durabilidade esperada do policarbonato em ambientes de cozinha profissional??

O policarbonato é um material conhecido pela sua robustez e resistência ao impacto, tornando este recipiente duradouro face ao manuseamento frequente e aos choques comuns em cozinhas profissionais. A sua estabilidade mantém-se mesmo sob variações intensas de temperatura.

Este contentor pode ser utilizado tanto para alimentos quentes como frios??

Sim, a ampla gama de resistência térmica (-40 °C a 110 °C) garante a sua versatilidade. Pode ser usado com segurança em câmaras frigoríficas para conservação, abatedores de temperatura para arrefecimento rápido, ou em banhos-maria para manter alimentos quentes.

Qual a principal vantagem do policarbonato transparente em comparação com o aço inoxidável para recipientes GN??

A principal vantagem do policarbonato transparente é a visibilidade imediata do conteúdo, o que facilita a organização, a inspeção rápida e a gestão de inventário sem necessidade de abrir ou identificar. É também mais leve, facilitando o manuseamento, e não reage com alimentos ácidos como o aço pode por vezes fazer.