

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 1/6 Transparente 1L, 176x162x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE869635	Modelo:	HE869635
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869635

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869635
EAN	8711369869635

Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 transparente de 1L, 176x162x65mm. Resistente a -40 °C a 90 °C, livre de BPA e não absorve odores. Ideal para organização e exposição de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 transparente, com capacidade de 1 litro e dimensões de 176x162x65mm, é fabricado em material resistente a temperaturas de -40 °C a 90 °C, ideal para armazenamento e exposição de alimentos.

recipiente gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Capacidade	1 L
Cor Material	Transparente
Dimensões (CxLxA)	176x162x65 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 90 °C
Peso Líquido	0,15 kg
Livre de Bisfenol A	Sim
Não Absorve Odores/Sabores	Sim

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/6 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais e áreas de serviço. É ideal para a organização e armazenamento de ingredientes em bancadas de preparação de saladas, sanduíches ou pizzas em pizzarias, hamburgarias e snack-bares. Em restaurantes de cozinha tradicional e cantinas, pode ser usado para porções individuais de molhos, condimentos ou pequenos acompanhamentos. A sua transparência torna-o excelente para buffets de pequeno-almoço em hotéis ou para a exposição de sobremesas e frutas em pastelarias e cafés com cozinha.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Permite a visualização imediata do conteúdo, otimizando a gestão de stock e a rapidez no serviço.
- Resistente a um vasto leque de temperaturas, adequado para refrigeração, congelação e aquecimento suave.
- Material que não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza.
- Livre de Bisfenol A, assegurando a segurança alimentar e a conformidade com as normas de higiene.
- Dimensões padronizadas GN 1/6, compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.

Este recipiente pode ir ao forno?

Não, este recipiente tem uma resistência máxima de 90 °C, o que o torna inadequado para uso em fornos convencionais. É ideal para refrigeração, congelação e banho-maria a baixas temperaturas.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o recipiente é fabricado com material livre de Bisfenol A (BPA-free) e não absorve odores nem sabores, sendo totalmente seguro para o contacto direto e armazenamento de diversos tipos de alimentos.

Posso usar este recipiente em câmaras frigoríficas?

Sim, a sua resistência a temperaturas até -40 °C permite a utilização segura em câmaras frigoríficas e congeladores, sendo ideal para a conservação de alimentos a baixas temperaturas.

Qual a vantagem de ser transparente?

A transparência permite a identificação rápida e fácil do conteúdo, sem necessidade de abrir o recipiente, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício em ambientes de cozinha profissional.

Este recipiente é compatível com tampas GN?

Sim, por ser um recipiente com formato Gastronorm 1/6, é totalmente compatível com tampas GN 1/6 standard, permitindo um fecho hermético para melhor conservação dos alimentos.

Em que contextos de cozinha profissional é mais adequado este recipiente GN 1/6 de 1 litro?

Este recipiente é ideal para organizar pequenos volumes de ingredientes, molhos, condimentos ou guarnições em bancadas refrigeradas, mesas de preparação de saladas, ou para armazenamento em frigoríficos de pequenas e médias cozinhas, como snack-bares ou restaurantes de tapas.

Este recipiente é seguro para contacto direto com todo o tipo de alimentos?

Sim, é fabricado sem Bisfenol A (BPA-free), garantindo a segurança alimentar e prevenindo a contaminação dos alimentos. É adequado para utilização em qualquer fase de preparação e armazenamento.

Qual a gama de temperaturas que este recipiente Gastronorm suporta?

O recipiente foi concebido para suportar uma ampla gama de temperaturas, desde os -40 °C, ideal para congelação, até aos 90 °C, perfeito para banhos-maria ou armazenamento de alimentos quentes, embora não seja para cozedura direta.

A transparência do recipiente mantém-se inalterada ao longo do tempo e com uso frequente?

A sua transparência é muito clara e foi projetada para ser duradoura. Permite a identificação rápida do conteúdo, otimizando a rotação de stock e a gestão visual na sua cozinha

professional.