

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



Recipiente Gastronorm GN 1/6, 1.6L, Aço Inoxidável, (H)100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806630	Modelo:	HE806630
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806630

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806630
EAN	8711369806630
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável, com 1.6L de capacidade e 98mm de altura. Suporta temperaturas de -40°C a 300°C. Ideal para fornos, frigoríficos e buffets.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável é uma solução versátil e robusta para armazenamento, confeção e serviço de alimentos, suportando uma vasta gama de temperaturas de -40°C a 300°C.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 98 mm
Capacidade	1.6 L
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	0.268 kg
Resistência Térmica	De -40°C a 300°C

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para a organização de

ingredientes em bancadas de preparação, armazenamento em frigoríficos, confeitão em fornos de convecção e manutenção de temperatura em banhos-maria ou buffets de hotéis e eventos de catering.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Elevada resistência a temperaturas extremas, permitindo uso em fornos, frigoríficos e banhos-maria.
- Flange reforçada para maior segurança e manuseamento.
- Bordas lisas que facilitam a limpeza e evitam acumulação de resíduos.
- Compatível com máquina de lavar louça, otimizando a rotina de limpeza.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste recipiente?

O aço inoxidável confere ao recipiente uma excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar em ambientes profissionais.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos de convecção?

Sim, o recipiente possui alta resistência térmica, suportando temperaturas até 300°C, o que o torna perfeitamente adequado para uso em fornos de convecção, banhos-maria e chafing dishes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, as bordas lisas e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza manual, e o recipiente é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização eficiente.

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/6?

Este modelo de recipiente Gastronorm GN 1/6 tem uma capacidade de 1.6 litros, ideal para porções individuais, acompanhamentos ou ingredientes específicos.

Pode ser usado para armazenamento a frio?

Sim, a sua resistência térmica de -40°C permite o armazenamento seguro de alimentos em frigoríficos e câmaras de congelação, mantendo a qualidade e frescura dos produtos.