

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 1/6 Aço Inox 3,4L – Ideal para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE801703	Modelo:	HE801703
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801703

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801703
EAN	8711369801703
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Material	Inox

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em aço inox 18/10, 3,4L, ideal para organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

Descrição Completa

A gestão eficiente e higiénica dos alimentos é fundamental em qualquer cozinha profissional. Este contentor Gastronorm 1/6, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, com 3,4 litros de capacidade e 200mm de profundidade, constitui uma solução robusta e versátil para a conservação, preparação e serviço de ingredientes e preparações, otimizando o fluxo de trabalho desde o armazenamento refrigerado ao serviço de banho-maria.

Recipiente Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Capacidade	3,4 L
Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 200 mm
Peso Líquido	0,65 kg
Versatilidade Térmica	Forno de convecção, frigorífico, banho-maria, réchaud

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/6 é indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos. Para o Chef Executivo que gere a mise en place de um restaurante de fine dining, permite organizar

pequenos volumes de ingredientes ou molhos com precisão. Em snack-bares, pastelarias ou cantinas, é ideal para a conservação e exposição de pequenas porções, condimentos ou guarnições, garantindo a rotação de stock e o cumprimento das normas de segurança alimentar. Também se integra perfeitamente em buffets de hotéis ou serviços de catering para manter alimentos quentes ou frios.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de um contentor Gastronorm em aço inoxidável 18/10 reflete um compromisso com a durabilidade e a higiene. O seu design robusto assegura uma longevidade superior, resistindo ao uso intensivo em ambientes profissionais, enquanto os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, essencial para cumprir rigorosas normas HACCP. A sua versatilidade permite que este recipiente transite diretamente de fornos de convecção e sistemas de banho-maria para frigoríficos, simplificando as operações e minimizando a necessidade de múltiplos recipientes, o que otimiza o espaço e o tempo da equipa.

Perguntas Frequentes

Qual o material e a durabilidade esperada deste recipiente Gastronorm??

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo uma robustez e resistência à corrosão excecionais para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais.

Pode ser utilizado tanto em ambientes frios como quentes??

Sim, este recipiente é termicamente versátil, sendo adequado para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, facilitando diversas etapas de preparação e serviço.

Como é a manutenção e limpeza deste contentor??

Os seus rebordos lisos e o acabamento polido em aço inoxidável tornam-no exceionalmente fácil de limpar, prevenindo a acumulação de resíduos e assegurando uma higienização rápida e eficaz em conformidade com as exigências sanitárias.

Qual a capacidade exata e para que tipo de alimentos é mais indicado o formato GN 1/6??

Com uma capacidade de 3,4 litros, é perfeito para porções individuais, molhos, condimentos, guarnições sofisticadas ou pequenas quantidades de ingredientes, facilitando a organização detalhada em qualquer estação de trabalho ou buffet.

Este contentor é compatível com os padrões universais Gastronorm??

Sim, o formato GN 1/6 segue o padrão Gastronorm universal, garantindo compatibilidade e encaixe perfeito com a maioria dos equipamentos, carrinhos e sistemas de buffet existentes no mercado profissional.