

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/6 Aço Inox 1.6L, 100mm altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE801727	Modelo:	HE801727
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801727

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801727
EAN	8711369801727

Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em aço inox 18/10, ideal para preparação e armazenamento com 1.6L de capacidade e 100mm de altura. Versátil para frio e calor.

Descricao Completa

A gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais exige soluções robustas e versáteis. Este contentor Gastronorm 1/6 em aço inoxidável 18/10, com 1.6 litros de capacidade e 100mm de profundidade, é uma peça fundamental para otimizar a organização e a conformidade higiénica na sua operação diária. Concebido para resistir às exigências de um serviço contínuo, adapta-se perfeitamente a diversas etapas do processo culinário.

Cuba Gastronorm 1/6 — Recipiente Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm GN 1/6
Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	1.6 Litros
Dimensões (LxPxA)	176 x 162 x 100 mm
Peso Líquido	0.35 kg
Compatibilidade Térmica	Forno convecção, frigorífico, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/6 é indispensável para o Chef Executivo que supervisiona a mise en place num restaurante de alta afluência, permitindo organizar ingredientes pré-preparados para o rush do serviço. É igualmente ideal para o Gestor de F&B de unidades hoteleiras ou empresas de catering, garantindo que os alimentos são mantidos à temperatura correta em buffets e banhos-maria, ou refrigerados de forma segura em câmaras frigoríficas. Perfeito também para snack-bares e cantinas que necessitam de uma organização rigorosa e versátil para pequenas porções e complementos.

Porquê Escolher Este Equipamento

O fabrico em aço inoxidável 18/10 confere a este recipiente Gastronorm 1/6 uma resistência superior à corrosão e uma higiene exemplar, crucial para a conformidade com as rigorosas normas HACCP. A sua construção robusta com rebordos lisos não só facilita a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos, como também assegura uma durabilidade prolongada face ao uso intensivo em fornos de convecção, frigoríficos e banhos-maria. Esta versatilidade térmica permite uma transição fluida desde a preparação e armazenamento até à apresentação, otimizando fluxos de trabalho e reduzindo a necessidade de múltiplos utensílios.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção deste recipiente Gastronorm para cumprir as normas HACCP??

Aço inoxidável 18/10 e os rebordos lisos facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e enxaguamento abundante para evitar resíduos e assegurar a máxima higiene, essencial para a segurança alimentar e conformidade HACCP.

Este recipiente GN 1/6 é adequado para que tipo de operações de cozinha, considerando a sua capacidade de 1.6L??

Com 1.6 litros de capacidade, é ideal para o armazenamento de pequenas quantidades de ingredientes, molhos, condimentos, ou para porções individuais em buffets. A sua dimensão GN 1/6 permite uma flexibilidade excelente na organização de bancadas e em sistemas de serviço que requerem rotação rápida de stock.

Posso utilizar este contentor diretamente do frigorífico para um forno de convecção ou banho-maria??

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 confere-lhe excelente resistência a choques térmicos, permitindo a transição direta do frio para o calor. Isto garante uma versatilidade operacional superior, ideal para processos de preparação e regeneração de alimentos.

Qual a durabilidade esperada deste recipiente em ambiente de cozinha profissional??

Fabricado com aço inoxidável de alta qualidade e design robusto, este recipiente é concebido para uma longa vida útil. A resistência à corrosão e aos impactos do uso diário, aliada aos rebordos reforçados, minimiza o desgaste e assegura um investimento duradouro para qualquer operação de restauração.

Este recipiente Gastronorm 1/6 é empilhável para otimização de espaço??

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, tanto vazios como cheios (com tampas adequadas, vendidas separadamente), permitindo uma otimização significativa do espaço de armazenamento. A padronização GN facilita a combinação com outros recipientes e equipamentos compatíveis.