

# 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 1/6 Aço Inoxidável 1L, Profundidade 65mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE801734 | Modelo: | HE801734      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369801734 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | HE801734      |
| EAN    | 8711369801734 |

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

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/6 em aço inoxidável 18/8 de 1L, ideal para preparação e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Versátil, empilhável e resistente.

Descricao Completa

Concebido para a máxima durabilidade e higiene, este contentor Gastronorm 1/6 em aço inoxidável 18/8 é um elemento essencial para qualquer cozinha profissional. Com a sua versatilidade para uso em fornos e ultracongeladores, otimiza a organização e a eficiência no dia a dia do seu serviço, desde a "mise en place" até à conservação.

Recipiente Gastronorm 1/6 Aço Inoxidável — Características Técnicas

| Propriedade     | Valor                   |
|-----------------|-------------------------|
| Dimensões (LxP) | 161 x 174 mm            |
| Profundidade    | 65 mm                   |
| Capacidade      | 1 Litro                 |
| Material        | Aço Inoxidável 18/8     |
| Peso Líquido    | 0,25 kg                 |
| Utilização      | Forno e Ultracongelador |
| Empilhável      | Sim                     |

## Aplicações Profissionais

---

Para o Chef de qualquer restaurante de bairro ou para o gestor de cantinas que procura soluções robustas para a preparação e armazenamento de ingredientes, este recipiente GN 1/6 é indispensável. A sua capacidade de 1 litro e a profundidade de 65mm tornam-no ideal para porções individuais em buffets, para organizar pequenos stocks na linha de confeção de um snack-bar, ou para a conservação de molhos e guarnições num serviço de catering.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este contentor Gastronorm 1/6 destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, garantindo uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excecional mesmo em ambientes de produção intensiva. As suas bordas lisas facilitam a limpeza e manuseamento seguro, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar. Além disso, a sua capacidade de empilhamento otimiza o espaço de arrumação, e a aptidão para forno e ultracongelador oferece uma flexibilidade sem igual na gestão dos seus produtos.

## Perguntas Frequentes

---

### Como garantir a higiene e durabilidade deste recipiente??

*Para manter a higiene e prolongar a vida útil do seu recipiente, limpe-o regularmente com detergente neutro e água quente, evitando abrasivos. O aço inoxidável 18/8 é naturalmente resistente à corrosão e as suas superfícies lisas facilitam uma higienização completa.*

### Para que tipo de preparações é ideal o tamanho GN 1/6??

*O formato GN 1/6, com 1 litro de capacidade e 65mm de profundidade, é perfeito para molhos, condimentos, pequenas porções de acompanhamentos, ingredientes para "mise en place", ou para servir componentes individuais em buffets e linhas de serviço em restaurantes e snack-bars.*

### Este contentor pode ser usado em máquinas de lavar loiça profissionais??

*Sim, este contentor Gastronorm em aço inoxidável é totalmente seguro e adequado para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma limpeza eficiente e padronizada para manter os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.*

### Quais as vantagens do aço inoxidável 18/8 face a outros materiais??

*O aço inoxidável 18/8 (também conhecido como AISI 304) oferece uma série de vantagens cruciais: excelente resistência à corrosão, durabilidade superior, é um material não-reativo com alimentos, fácil de limpar e mantém a sua integridade em altas e baixas temperaturas, tornando-o ideal para ambientes alimentares.*

### É compatível com todas as bancadas e carrinhos Gastronorm??

*Sim, este recipiente segue o padrão internacional Gastronorm (GN 1/6), o que garante a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais que aceitam este formato, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos, vitrines refrigeradas e carrinhos de transporte, assegurando integração perfeita na sua cozinha.*