

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 2/1, 58L, 650x530x200mm Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE869154	Modelo:	HE869154
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869154

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869154
EAN	8711369869154

Capacidade (L)	51–200 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN2/1
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/1 transparente de 58L, ideal para armazenamento e exposição. Resistente a temperaturas de -40 °C a 90 °C e sem Bisfenol A.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 2/1 transparente, com uma capacidade de 58 litros, é fabricado para suportar temperaturas de -40 °C a 90 °C, sendo ideal para armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais.

Recipiente Gastronorm GN 2/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo Gastronorm	GN 2/1
Capacidade	58 L
Cor	Transparente
Dimensões (CxLxA)	650x530x200 mm
Peso Líquido	3,02 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 90 °C
Material	Plástico (Sem Bisfenol A)

Características Adicionais

Não absorve odores nem sabores, Transparência muito clara

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 2/1 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para o armazenamento de grandes volumes de ingredientes em câmaras frigoríficas, a preparação de mise en place em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, ou para a exposição de saladas e outros alimentos frios em buffets de hotéis e serviços de catering. A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho em pastelarias com confeitaria, churrasqueiras e marisqueiras.

Recipiente Gastronorm 2/1 — Principais Vantagens

- **Higiene e Segurança Alimentar:** Fabricado com material sem Bisfenol A e que não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade e frescura dos alimentos.
- **Durabilidade e Resistência:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40 °C a 90 °C, tornando-o adequado para congelação, refrigeração e banho-maria.
- **Visibilidade Clara:** A sua transparência elevada permite uma identificação rápida do conteúdo, poupando tempo e minimizando o desperdício.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com sistemas Gastronorm padrão, facilitando a integração em qualquer cozinha profissional para armazenamento, transporte ou exposição.
- **Fácil Manutenção:** Superfície lisa que facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para a eficiência operacional.

Este recipiente é seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, este recipiente é fabricado com material sem Bisfenol A (BPA), garantindo a segurança para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos.

Qual a gama de temperaturas que este recipiente pode suportar?

Este recipiente é resistente a temperaturas que variam de -40 °C a 90 °C, tornando-o adequado para congelação, refrigeração e utilização em banho-maria.

É possível utilizar este recipiente para aquecer alimentos?

Devido à sua resistência até 90 °C, pode ser utilizado em banho-maria ou para manter alimentos quentes, mas não é adequado para cozedura em fornos ou micro-ondas a

temperaturas superiores.

Este recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o material deste recipiente foi concebido para não absorver odores nem sabores, garantindo que os alimentos mantêm as suas características originais.

Quais as vantagens da transparência deste recipiente?

A transparência muito clara permite uma visualização imediata do conteúdo, facilitando a gestão de stocks, a identificação rápida de ingredientes e a apresentação apelativa de alimentos em buffets.