

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 GN 1/1 Transparente 13,3L -40°C a 150°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE869277	Modelo:	HE869277
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869277

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869277
EAN	8711369869277

Capacidade (L)	11–15 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/1 de 13,3L em Grilamid transparente, resistente a temperaturas de - 40°C a 150°C. Ideal para armazenamento, confecção e arrefecimento rápido em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 de 13,3 litros, fabricado em Grilamid de alta resistência, é uma solução versátil para o manuseamento e armazenamento de alimentos em ambientes de cozinha profissional, suportando temperaturas extremas.

Recipiente GN 1/1 Grilamid — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	13,3 L
Dimensões (CxLxA)	530x325x100 mm
Material	Grilamid (Poliamida de alta qualidade, sem BPA)
Resistência à Temperatura	De -40 °C a 150 °C
Cor	Transparente
Peso Líquido	0,82 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. A sua resistência a altas e baixas temperaturas torna-o adequado para uso em hotéis, serviços de catering e eventos, permitindo o armazenamento seguro, confeção em banho-maria ou micro-ondas, e arrefecimento rápido em abatedores de temperatura.

Recipiente GN — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 150 °C, permitindo utilização em congeladores, abatedores de temperatura, fornos micro-ondas e sistemas de banho-maria.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em Grilamid, um material altamente resistente ao impacto e sem bisfenol A (BPA-free), garantindo segurança alimentar e longa vida útil.
- **Higiene Otimizada:** Não absorve odores nem sabores, mantendo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza, sendo apto para máquina de lavar loiça.
- **Transparência Funcional:** Permite uma visualização rápida e clara do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a organização na cozinha.
- **Compatibilidade Gastronorm:** Formato GN 1/1 padrão, assegurando compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.

Qual o material deste recipiente GN?

É fabricado em Grilamid, uma poliamida de elevada qualidade conhecida pela sua resistência e durabilidade, totalmente isenta de BPA.

Que temperaturas suporta este recipiente?

Este recipiente é resistente a temperaturas extremas, suportando desde -40 °C até 150 °C, o que permite a sua utilização em congeladores, abatedores, micro-ondas e banho-maria.

Pode ser utilizado em micro-ondas e máquina de lavar loiça?

Sim, o recipiente é totalmente seguro para utilização em fornos micro-ondas e pode ser lavado na máquina de lavar loiça, facilitando a sua manutenção e higiene.

Este recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o material Grilamid é concebido para não absorver odores nem sabores, garantindo que os alimentos mantêm as suas características originais e evitando contaminação cruzada de aromas.

Qual a vantagem de ser transparente?

A transparência permite uma identificação rápida e fácil do conteúdo do recipiente, otimizando a organização da cozinha, a gestão de inventário e a eficiência no serviço.