

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/2 6.1L Transparente Alta Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	HE869376	Modelo:	HE869376
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869376

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869376
EAN	8711369869376
Capacidade (L)	Até 6 L

Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 de 6.1L em Grilamid, resistente a temperaturas de -40 °C a 150 °C. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 de 6.1 litros, fabricado em Grilamid de alta qualidade, oferece uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 150 °C.

recipiente GN 1/2 Grilamid — Características Técnicas

Formato GN	GN 1/2
Capacidade	6.1 L
Dimensões (CxLxA)	325x265x100 mm
Material	Grilamid (Poliamida sem BPA)
Resistência à Temperatura	De -40 °C a 150 °C
Cor	Transparente
Peso Líquido	0.42 kg
Compatibilidade	Micro-ondas, banho-maria, réchauds, congeladores, abatedores de temperatura, frigoríficos, máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, cantinas empresariais, pastelarias com confeitaria, e unidades de catering. A sua resistência a temperaturas extremas permite o uso em todas as fases, desde a preparação e armazenamento a frio em frigoríficos e abatedores, até ao aquecimento em banho-maria ou micro-ondas para serviço em buffets de hotéis, churrasqueiras ou snack-bars. Perfeito para organizar ingredientes em bancadas de preparação ou para servir em vitrines de exposição.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 150 °C, permitindo o uso em congelamento, refrigeração e aquecimento.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em Grilamid, um material robusto e resistente a impactos, garantindo uma longa vida útil.
- **Higiene Alimentar:** Não absorve odores nem sabores, mantendo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza.
- **Segurança:** Livre de BPA, assegurando a segurança alimentar para os seus clientes e equipa.
- **Transparência:** Permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stock e a organização da cozinha.

Este recipiente GN 1/2 pode ser utilizado em fornos?

Não, este recipiente é resistente a temperaturas até 150 °C, sendo adequado para micro-ondas, banho-maria e réchauds, mas não para fornos convencionais que atingem temperaturas superiores.

Qual a vantagem do material Grilamid em relação a outros plásticos?

O Grilamid é uma poliamida de alta qualidade que oferece elevada resistência ao calor (-40 °C a 150 °C), resistência ao impacto e não absorve odores nem sabores, além de ser livre de BPA, garantindo maior durabilidade e segurança alimentar.

Posso usar este recipiente em abatedores de temperatura?

Sim, o recipiente é totalmente compatível com abatedores de temperatura, suportando temperaturas até -40 °C, o que o torna ideal para arrefecimento rápido e seguro de alimentos. ?

É seguro lavar este recipiente na máquina de lavar loiça industrial?

?

Sim, este recipiente Gastronorm foi concebido para ser lavável na máquina de lavar loiça, facilitando a higienização e manutenção em ambientes de cozinha profissional.

Este recipiente é adequado para contacto direto com alimentos?

Sim, o material Grilamid é de qualidade alimentar e livre de bisfenol A (BPA), tornando-o seguro para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos.