

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



Recipiente GN 1/3 5,5L Transparente 325x176x150mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE869468	Modelo:	HE869468
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869468

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869468
EAN	8711369869468
Capacidade (L)	Até 6 L

Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/3 de 5,5L em Grilamid transparente, resistente a temperaturas de -40 °C a 150 °C. Ideal para armazenamento, preparação e serviço, sem BPA e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 de 5,5 litros, fabricado em Grilamid de alta qualidade, oferece uma solução robusta e versátil para o manuseamento de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 150 °C.

Recipiente GN 1/3 Grilamid — Características Técnicas

Tipo de Produto	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/3
Capacidade	5,5 L
Material	Grilamid (Poliamida de elevada qualidade, sem BPA)
Cor	Transparente (com toque leve de amarelo)
Resistência à Temperatura	-40 °C a 150 °C
Dimensões (CxLxA)	325x176x150 mm
Peso Líquido	0,42 kg

Adequado para	Micro-ondas, banho-maria, réchauds, congeladores, abatedores de temperatura, frigoríficos, máquina de lavar loiça
Características Adicionais	Não absorve odores nem sabores, alta resistência ao impacto

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/3 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a preparação, armazenamento e serviço de alimentos em hotéis, catering, pastelarias com confeitaria, hamburgarias e food trucks. A sua versatilidade permite a utilização em todas as fases do processamento alimentar, garantindo a organização e a segurança dos ingredientes e pratos confeccionados.

Recipiente GN — Principais Vantagens

- **Versatilidade Extrema:** Compatível com uma vasta gama de equipamentos, desde micro-ondas e banho-maria a congeladores e abatedores de temperatura, otimizando os fluxos de trabalho.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em Grilamid, oferece alta resistência ao impacto e a variações térmicas, assegurando uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Material sem BPA que não absorve odores nem sabores, mantendo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza em máquina de lavar loiça.
- **Visibilidade Otimizada:** A sua transparência permite uma identificação rápida do conteúdo, melhorando a gestão de stocks e a eficiência na cozinha.
- **Conformidade Gastronorm:** O formato GN 1/3 garante compatibilidade com sistemas de armazenamento e serviço padronizados, facilitando a integração em qualquer operação.

Qual a gama de temperaturas suportada por este recipiente?

Este recipiente suporta uma ampla gama de temperaturas, desde -40 °C até 150 °C, tornando-o adequado para congelação, refrigeração, aquecimento e confeitaria.

Posso utilizar este recipiente em equipamentos como micro-ondas ou banho-maria?

Sim, o recipiente é especificamente concebido para ser utilizado em micro-ondas, banho-maria e réchauds, além de congeladores e abatedores de temperatura.

?

O material Grilamid é seguro para o contacto com alimentos?

?

Sim, o Grilamid é uma poliamida de elevada qualidade, sem bisfenol A (BPA), garantindo a segurança alimentar e a não contaminação dos seus produtos.

Este recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, uma das vantagens do Grilamid é a sua propriedade de não absorver odores nem sabores, preservando a qualidade e o aroma dos alimentos armazenados.

Para que tipo de estabelecimentos profissionais é este recipiente mais adequado?

É ideal para qualquer estabelecimento com cozinha profissional, incluindo restaurantes, cantinas, hotéis, pastelarias, snack-bares e serviços de catering, devido à sua versatilidade e durabilidade.