

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/3 3,8L Transparente — 325x176x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE869475	Modelo:	HE869475
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869475

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869475
EAN	8711369869475
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Material

Plástico

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/3 de 3,8L em Grilamid, transparente, resistente de -40 °C a 150 °C. Ideal para armazenamento, preparação e serviço, compatível com micro-ondas e abatedores.

Descricao Completa

Este recipiente GN 1/3 de 3,8 litros, fabricado em Grilamid de alta qualidade, oferece uma solução robusta e versátil para o armazenamento e processamento de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 150 °C.

Recipiente GN 1/3 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/3
Capacidade	3,8 L
Dimensões (CxLxA)	325x176x100 mm
Material	Grilamid (Poliamida sem BPA)
Resistência à Temperatura	-40 °C a 150 °C
Cor	Transparente (com toque leve de amarelo)
Peso Líquido	0,32 kg
Utilização	Micro-ondas, banho-maria, réchauds, congeladores, abatedores de temperatura, frigoríficos, máquina de lavar loiça
Propriedades	Não absorve odores/sabores, alta resistência ao impacto

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/3 é indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para o armazenamento seguro de ingredientes em frigoríficos e câmaras de congelação, a preparação de alimentos em cozinhas de hotéis e catering, e o serviço em buffets ou banhos-maria em snack-bares, churrasqueiras e pastelarias com confeitaria. A sua resistência a abatedores de temperatura torna-o perfeito para otimizar processos em qualquer cozinha com altos volumes de produção.

Recipiente GN 1/3 — Principais Vantagens

- Construção em Grilamid para elevada durabilidade e resistência a impactos.
- Ampla gama de temperaturas de utilização, de -40 °C a 150 °C, para máxima versatilidade.
- Não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos.
- Compatível com micro-ondas, banho-maria, congeladores e abatedores de temperatura.
- Material sem BPA, assegurando a segurança alimentar.
- Fácil de limpar e adequado para lavagem em máquina de lavar loiça profissional.

Qual a resistência térmica deste recipiente GN?

Este recipiente é resistente a temperaturas extremas, suportando desde -40 °C até 150 °C, o que permite a sua utilização em diversas fases do processamento alimentar.

Posso usar este recipiente em abatedores de temperatura?

Sim, o recipiente é totalmente adequado para utilização em abatedores de temperatura, bem como em congeladores e frigoríficos, devido à sua elevada resistência ao frio.

O material Grilamid é seguro para alimentos?

Sim, o Grilamid é uma poliamida de alta qualidade e é isento de Bisfenol A (BPA), garantindo a segurança e a não contaminação dos alimentos.

Este recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, uma das vantagens do Grilamid é a sua propriedade de não absorver odores nem sabores, o que é crucial para manter a qualidade e higiene dos alimentos armazenados.

?

É adequado para lavagem em máquina de loiça profissional?

?

Sim, este recipiente foi concebido para ser facilmente limpo e é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça profissionais, otimizando a higiene e a eficiência na cozinha.