

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 Gastronorm GN 1/3 2,5L Alta Temperatura Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE869482	Modelo:	HE869482
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869482

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869482
EAN	8711369869482
Capacidade (L)	Até 6 L

Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 de 2,5L em Grilamid, transparente. Suporta temperaturas de -40 °C a 150 °C, ideal para preparação, confeção e armazenamento de alimentos.

Descricao Completa

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

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato	GN 1/3
Capacidade	2,5 L
Material	Grilamid (Poliamida de elevada qualidade, sem BPA)
Resistência à Temperatura	De -40 °C a 150 °C
Dimensões (CxLxA)	325x176x65 mm
Cor	Transparente (com toque leve de amarelo)
Peso Líquido	0,27 kg

Compatibilidade	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 Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. A sua resistência a altas e baixas temperaturas torna-o ideal para a preparação, confeção, armazenamento e regeneração de alimentos em pizzarias, churrasqueiras, pastelarias com confecção, hotéis e serviços de catering. É perfeito para uso em banhos-maria, abatedores de temperatura e fornos micro-ondas, garantindo a segurança alimentar e a eficiência operacional.

Recipiente GN 1/3 — Principais Vantagens

- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40 °C a 150 °C, permitindo o uso em congeladores, abatedores, fornos micro-ondas e banhos-maria.
- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em Grilamid sem BPA, oferece alta resistência ao impacto e ao uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.
- ****Higiene e Segurança Alimentar:**** Não absorve odores nem sabores, mantendo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza, sendo apto para máquina de lavar loiça.
- ****Transparência:**** Permite uma visualização rápida e clara do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a organização na cozinha.
- ****Compatibilidade GN:**** O formato GN 1/3 assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como frigoríficos, fornos e expositores.