

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

Recipiente Gastronorm 1/6 Policarbonato 1,6L 176x162x100mm Branco

Informacoes do Produto

SKU:	HE862773	Modelo:	HE862773
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862773

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862773
EAN	8711369862773
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Branco
Formato GN	GN1/6

Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em policarbonato branco, com 1,6L de capacidade e dimensões de 176x162x100mm. Resiste a temperaturas de -40 °C a 110 °C, ideal para armazenamento e preparação.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 em policarbonato branco é uma solução durável e higiênica para o armazenamento, preparação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais, suportando temperaturas extremas de -40 °C a 110 °C.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/6
Capacidade	1,6 L
Cor	Branco
Dimensões (CxLxA)	176x162x100 mm
Material	Policarbonato
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,2 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas escolares e empresariais. É perfeito para a organização de ingredientes em câmaras frigoríficas, para a preparação de mise en place em bancadas de trabalho, ou para o transporte seguro de pequenas porções de alimentos em serviços de catering e food

trucks. A sua robustez torna-o adequado para o uso diário em snack-bares, pastelarias com confeitaria e hotéis.

Recipiente Gastronorm 1/6 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em polycarbonato de alta qualidade, resiste a impactos e ao uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Ampla Resistência Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, permitindo o uso em ultracongeladores, frigoríficos e banhos-maria.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Padronização Gastronorm:** Compatível com todos os equipamentos e acessórios GN 1/6, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para armazenamento, preparação, transporte e exposição de alimentos quentes ou frios.

Este recipiente pode ser usado em fornos ou micro-ondas?

Não, este recipiente em polycarbonato é resistente a temperaturas até 110 °C, sendo adequado para banho-maria ou estufas quentes, mas não para fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas excedem este limite.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o polycarbonato utilizado é um material de grau alimentar, seguro para o contacto direto com qualquer tipo de alimento, garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança.

Como devo limpar e higienizar este recipiente?

Pode ser lavado manualmente com água quente e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. O material não poroso facilita a remoção de resíduos e a desinfeção eficaz.

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm?

Sim, este recipiente segue o padrão Gastronorm GN 1/6, sendo totalmente compatível com tampas e outros acessórios de tamanho GN 1/6 disponíveis no mercado.

?

Qual a vantagem do polycarbonato em relação ao aço inoxidável?

?

O polycarbonato é mais leve, transparente (embora este seja branco, o material permite visibilidade noutras cores), e não reage com alimentos ácidos. É ideal para armazenamento e transporte onde o peso e a visibilidade são importantes, enquanto o aço é preferível para cozedura direta a altas temperaturas.

Este recipiente GN 1/6 em polycarbonato branco absorve odores ou sabores?

Não, uma das principais vantagens do polycarbonato de alta qualidade é a sua propriedade de não absorver odores nem sabores. Isto é crucial para manter a integridade dos alimentos e evitar contaminação cruzada de aromas em cozinhas profissionais.

Quais são as dimensões exatas e a capacidade deste recipiente Gastronorm?

As dimensões aproximadas deste recipiente são 176x162x100mm, correspondendo ao padrão GN 1/6. Possui uma capacidade prática de 1,6 litros, ideal para pequenas porções ou ingredientes específicos.

Como se deve limpar este recipiente de polycarbonato para garantir a sua durabilidade?

A limpeza é simples: pode ser lavado manualmente com água morna e detergente suave ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar a superfície e prolongar a vida útil do polycarbonato.

Este recipiente GN 1/6 é adequado para que tipo de aplicações em cozinhas profissionais?

É versátil para diversas aplicações, desde a organização de ingredientes na área de mise en place até ao armazenamento refrigerado em câmaras frigoríficas ou para exposição em vitrines de saladas. Ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e buffets.