

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 1/6 Policarbonato Branco 1L (176x162x65mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE862780	Modelo:	HE862780
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862780

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862780

EAN	8711369862780
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Branco
Formato GN	GN1/6
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em polycarbonato branco, 1L, ideal para conservação e apresentação. Resistente a -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 em polycarbonato branco de alta qualidade é ideal para a conservação e apresentação de alimentos, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C sem absorver odores.

Recipiente Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/6
Material	Polycarbonato
Cor	Branco
Capacidade	1 L
Dimensões (CxLxA)	176x162x65 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,16 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/6 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para a conservação de pequenas porções de ingredientes em frigoríficos e câmaras de frio, como molhos, temperos, ervas aromáticas ou guarnições em restaurantes de bairro, tascas e snack-bares. Em cantinas e serviços de catering, pode ser utilizado para o transporte e apresentação de acompanhamentos ou sobremesas individuais. A sua robustez torna-o adequado para uso intensivo em roulotes, food trucks e pastelarias com confeção, garantindo a organização e higiene dos alimentos.

Recipiente Gastronorm 1/6 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em polycarbonato de alta qualidade, resiste a impactos e ao uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40 °C a 110 °C, permitindo a utilização em congelação, refrigeração e aquecimento suave.
- **Higiene Alimentar:** A sua superfície não porosa impede a absorção de odores e sabores, mantendo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza.
- **Otimização do Espaço:** O formato Gastronorm 1/6 permite uma organização eficiente em bancadas, frigoríficos e buffets, maximizando a capacidade de armazenamento.
- **Segurança Alimentar:** O material branco facilita a inspeção visual do conteúdo, contribuindo para a segurança e controlo de qualidade dos produtos.

Qual a principal vantagem do polycarbonato em relação ao aço inoxidável para este tipo de recipiente?

O polycarbonato oferece a vantagem de ser mais leve, e não reage com alimentos ácidos, além de ser mais resistente a impactos e a uma gama de temperaturas específica para conservação e reaquecimento suave.

Posso usar este recipiente para cozinhar no forno ou micro-ondas?

Este recipiente é resistente a temperaturas até 110 °C, o que o torna adequado para reaquecimento suave em banho-maria ou estufas, mas não é recomendado para cozinhar diretamente em fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas podem exceder este limite.

Este recipiente Gastronorm 1/6 é empilhável?

?

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, facilitando o armazenamento e otimizando o espaço em cozinhas profissionais, tanto vazios como com alimentos.

Como devo limpar e higienizar este recipiente de polycarbonato?

Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. O polycarbonato é fácil de limpar e não retém resíduos, garantindo uma higiene eficaz.

É possível adquirir tampas compatíveis para este recipiente?

Sim, existem tampas Gastronorm 1/6 específicas para polycarbonato, que podem ser adquiridas separadamente para garantir a vedação e conservação adequada dos alimentos.