

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/3, 5,7L, Policarbonato Branco, 325x176x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862568	Modelo:	HE862568
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862568

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862568
EAN	8711369862568
Capacidade (L)	Até 6 L

Cor	Branco
Formato GN	GN1/3
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 de 5,7L em polycarbonato branco, ideal para armazenamento e serviço. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C, não absorve odores.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 em polycarbonato branco é uma solução robusta e higiénica para o armazenamento e serviço de alimentos em ambientes de cozinha profissional, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	5,7 L
Cor	Branco
Material	Polycarbonato
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 150 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,48 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, cantinas escolares, hotéis e serviços de catering. Perfeito para buffets de pequeno-almoço,

linhas de self-service em refeitórios empresariais ou hospitalares, e para o armazenamento eficiente de ingredientes em câmaras frigoríficas de snack-bares e pastelarias com confeitaria. A sua versatilidade permite também o uso em bancadas de preparação de rolotes e food trucks.

Recipiente Gastronorm 1/3 — Principais Vantagens

- Fabricado em policarbonato de alta qualidade para durabilidade e resistência ao impacto.
- Não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos.
- Ampla resistência a temperaturas, adequado para congelação e aquecimento.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para a segurança alimentar.
- Compatível com sistemas Gastronorm padrão, otimizando o espaço de armazenamento.

Qual a principal vantagem do policarbonato neste recipiente?

O policarbonato oferece elevada durabilidade, resistência a impactos e uma ampla gama de temperaturas de utilização, tornando o recipiente ideal para ambientes de cozinha profissional exigentes.

Este recipiente pode ser utilizado no forno?

Não, apesar de resistente a altas temperaturas (até 110 °C), este recipiente não é adequado para uso direto em fornos, micro-ondas ou banhos-maria que excedam essa temperatura. É ideal para armazenamento e serviço.

É seguro para o contacto direto com alimentos?

Sim, o policarbonato utilizado é de qualidade alimentar, não absorve odores nem sabores, garantindo a segurança e a qualidade dos alimentos armazenados ou servidos.

Como se limpa e mantém este recipiente?

Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se evitar produtos abrasivos para preservar a superfície.

Posso empilhar vários recipientes GN 1/3?

Sim, os recipientes Gastronorm são projetados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento em câmaras frigoríficas ou prateleiras, mesmo quando cheios. ?