

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/3, 2,5L, Branco, 325x176x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862582	Modelo:	HE862582
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862582

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862582
EAN	8711369862582
Capacidade (L)	Até 6 L

Cor	Branco
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em polycarbonato branco de 2,5L, ideal para armazenamento e serviço. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 de 2,5 litros, fabricado em polycarbonato branco de alta qualidade, é uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Recipiente Gastronorm 1/3 Polycarbonato Branco — Características Técnicas

Capacidade	2,5 L
Dimensões (CxLxA)	325x176x65 mm
Cor	Branco
Material	Polycarbonato
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,29 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/3 é indispensável em diversas cozinhas profissionais e serviços de alimentação. É ideal para o armazenamento e transporte de ingredientes em restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e roulotes ou food trucks. A sua resistência a temperaturas elevadas e baixas permite a utilização em buffets quentes ou frios, balcões refrigerados de snack-bares e hamburgarias, e para a organização de câmaras frigoríficas

em hotéis e empresas de catering.

Recipiente Gastronorm 1/3 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em polycarbonato, oferece elevada resistência a impactos e deformações, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo a sua utilização segura desde o congelador (-40 °C) até o banho-maria ou estufas (110 °C).
- **Higiene Otimizada:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada de alimentos.
- **Compatibilidade GN:** As dimensões padrão Gastronorm 1/3 asseguram a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, balcões refrigerados e carros de transporte.
- **Visibilidade e Organização:** A cor branca e a superfície lisa contribuem para uma melhor visualização do conteúdo e uma organização eficiente da área de preparação e armazenamento.

Qual a principal vantagem do polycarbonato neste recipiente?

O polycarbonato confere ao recipiente uma resistência excepcional a impactos e variações de temperatura, tornando-o durável e adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Posso utilizar este recipiente em fornos ou banhos-maria?

Sim, este recipiente suporta temperaturas até 110 °C, sendo adequado para utilização em banhos-maria, estufas ou para manter alimentos quentes, desde que não exceda essa temperatura. Não é adequado para fornos de convecção a temperaturas mais elevadas.

Este recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o polycarbonato de alta qualidade utilizado na sua fabricação é um material não poroso que não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente GN 1/3, as suas dimensões são padronizadas para encaixar perfeitamente em balcões refrigerados, carros de transporte, fornos combinados e outros equipamentos que utilizam o sistema Gastronorm.

Como devo limpar e manter 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.