

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 1/2 Transparente Hendi 12,5L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE880104	Modelo:	HE880104
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE880104
EAN	8711369880104
Capacidade (L)	11–15 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/2 transparente de 12,5 litros, ideal para organização e higiene na cozinha profissional. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores, facilitando a identificação rápida dos alimentos.

Descricao Completa

Este contentor de armazenamento alimentar, com 12,5 litros e formato GN 1/2, é essencial para uma gestão eficiente da mise en place. A sua construção transparente assegura uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a organização e o cumprimento das normas HACCP.

recipiente gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	325 x 265 x 200mm
Capacidade	12,5 Litros
Material	Transparente (não absorve odores nem sabores)
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,55 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a organização e a higiene, este contentor é ideal para a preparação e armazenamento de ingredientes. O Gestor de catering ou cantina encontrará nele um

aliado na conservação de alimentos, desde saladas a molhos, garantindo a frescura e a segurança alimentar durante o transporte e serviço.

Contentor GN Transparente — Principais Vantagens

A transparência do material permite uma visualização imediata do conteúdo, reduzindo o tempo de procura e o desperdício. A sua resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 80 °C, oferece versatilidade para refrigeração, congelação e aquecimento suave, sem absorver odores ou sabores, crucial para a integridade dos alimentos.

Como devo limpar este recipiente Gastronorm para garantir a sua durabilidade e higiene?

Este recipiente pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar loiça profissional. A sua superfície lisa e não porosa facilita a remoção de resíduos alimentares, assegurando uma higiene impecável e a conformidade com as normas HACCP.

Este contentor GN 1/2 é adequado para a minha cozinha de pequeno/médio porte?

Sim, o formato GN 1/2 é extremamente versátil e amplamente utilizado em cozinhas de todos os tamanhos. Com 12,5 litros de capacidade, é ideal para armazenar quantidades médias de ingredientes, molhos ou preparações, encaixando perfeitamente em bancadas, frigoríficos e buffets.

O material transparente é seguro para contacto com alimentos e resistente a manchas?

Sim, o material transparente é de qualidade alimentar, não tóxico e concebido para não absorver odores nem sabores, garantindo a segurança e a integridade dos alimentos. A sua superfície resiste bem a manchas, mantendo a clareza visual mesmo após uso contínuo.

Posso usar este recipiente tanto para armazenamento a frio como para aquecimento?

Absolutamente. Este contentor é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, tornando-o adequado para uma vasta gama de aplicações, desde a congelação e refrigeração de alimentos até ao aquecimento em banho-maria ou estufas, sem comprometer a sua estrutura.

?

Estes recipientes são empilháveis para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, tanto vazios como cheios, com tampas adequadas (vendidas separadamente). Esta característica permite uma otimização significativa do espaço em despensas, frigoríficos e áreas de preparação, facilitando a organização.