

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 1/2 Transparente Hendi 9,5L - Conservação e Exposição

Informacoes do Produto

SKU:	HE880111	Modelo:	HE880111
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880111

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880111
EAN	8711369880111
Capacidade (L)	7–10 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/2 transparente de 9,5L, ideal para conservação e exposição de alimentos. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores, garantindo a higiene e frescura dos produtos. Perfeito para buffets, restaurantes e pastelarias.

Descricao Completa

A conservação e organização de alimentos atinge um novo patamar com este contentor de formato GN 1/2, essencial para uma gestão eficiente do stock e preparação. A sua construção transparente garante visibilidade imediata, otimizando a mise en place e o controlo de inventário em qualquer serviço.

Recipiente Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Capacidade	9,5 L
Dimensões (LxPxA)	325 × 265 × 150 mm
Material	Transparente (não absorve odores nem sabores)
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,47 kg

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel ou o Chef de restaurante com 40-80 lugares, este contentor é ideal para a organização de ingredientes frescos na câmara frigorífica ou para a exposição em buffets de pequeno-almoço. Em pastelarias e pizzarias, facilita a conservação de massas, recheios e coberturas, mantendo a qualidade e frescura dos produtos.

Conservação Otimizada — Principais Vantagens

A sua composição transparente, que não absorve odores nem sabores, é crucial para manter a integridade dos alimentos e evitar contaminações cruzadas, um requisito fundamental das normas HACCP. A resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 80 °C, oferece versatilidade incomparável, permitindo o uso desde o congelador até o banho-maria, sem comprometer a durabilidade ou a segurança alimentar.

Como devo limpar e higienizar este contentor Gastronorm?

Este recipiente pode ser lavado manualmente com detergente suave e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e não porosa facilita a remoção de resíduos e garante uma higienização eficaz, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Este contentor é adequado para uso em buffets e expositores refrigerados?

Sim, o formato GN 1/2 (325x265mm) é um padrão universal para equipamentos de buffet e expositores refrigerados, permitindo uma integração perfeita. A transparência do material é ideal para a apresentação visual dos alimentos, convidando à escolha.

Qual a durabilidade esperada deste recipiente em ambiente profissional?

Fabricado para resistir ao uso intensivo, este contentor transparente é robusto e durável. A sua resistência a impactos e a variações de temperatura garante uma longa vida útil, mesmo em cozinhas com produção intensiva.

Posso utilizar este contentor para congelar alimentos?

Sim, este recipiente é resistente a temperaturas até -40 °C, tornando-o perfeitamente adequado para a congelação de alimentos. Ajuda a preservar a frescura e a qualidade dos produtos por períodos prolongados.

Este contentor é empilhável para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, os contentores Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, tanto vazios como cheios (com tampas adequadas, se aplicável), otimizando significativamente o espaço em câmaras frigoríficas, prateleiras e áreas de preparação.