

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/2 Transparente Hendi 6,5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE880128	Modelo:	HE880128
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880128

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880128
EAN	8711369880128
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/2 transparente de 6,5 litros, ideal para conservação e apresentação. Não absorve odores, resistente a temperaturas de -40°C a 80°C.

Descricao Completa

A capacidade de 6,5 litros deste contentor de formato Gastronorm 1/2 assegura uma organização eficiente e visibilidade imediata dos ingredientes na área de preparação. A sua construção em material transparente é crucial para a gestão do stock e o cumprimento das normas HACCP, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço.

Recipiente Gastronorm 1/2 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante com 40-80 covers que exige clareza na mise en place e na conservação de molhos ou vegetais pré-preparados. O Gestor de catering ou cantina encontrará neste contentor uma solução robusta para o transporte e a apresentação higiénica de alimentos em buffets e linhas de serviço. Ideal para pastelarias e pizzarias que necessitam de armazenar massas, recheios ou coberturas, mantendo a frescura e a visibilidade para uma produção intensiva.

Transparência e Higiene — Principais Vantagens

A neutralidade do material garante que não há absorção de odores nem sabores, preservando a integridade dos alimentos e evitando contaminações cruzadas. A resistência a um vasto espectro de temperaturas, de -40 °C a 80 °C, confere uma versatilidade excecional, permitindo a sua utilização desde ultracongeladores a banhos-maria. A transparência total facilita a identificação rápida do conteúdo, agilizando o serviço e a rotação de stock, um fator crítico para a eficiência operacional.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	325 × 265 × 100mm
Capacidade	6,5L
Material	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,34kg
Não absorve odores nem sabores	Sim

Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm?

Este recipiente pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e não porosa facilita a remoção de resíduos alimentares e a manutenção da higiene.

Este contentor pode ser utilizado em fornos ou micro-ondas?

Não, este recipiente é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, o que o torna ideal para refrigeração, congelação e banho-maria, mas não é adequado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas excedem o limite de segurança.

Qual a vantagem de um recipiente transparente face a um opaco?

A principal vantagem do recipiente transparente é a visibilidade imediata do seu conteúdo, sem necessidade de abrir ou etiquetar. Isto acelera a identificação de ingredientes e pratos, otimizando a gestão de stock e a eficiência na cozinha profissional.

É adequado para armazenar alimentos ácidos ou oleosos?

Sim, o material deste recipiente é concebido para ser neutro, o que significa que não absorve odores nem sabores, tornando-o ideal para o armazenamento seguro de uma vasta gama de alimentos, incluindo aqueles com maior acidez ou teor de gordura, sem comprometer a sua qualidade ou a do recipiente.

Como posso integrar este recipiente na minha cozinha para otimizar o espaço?

Este recipiente GN 1/2 é compatível com sistemas de armazenamento Gastronorm padrão, permitindo empilhamento eficiente e organização modular em frigoríficos, bancadas de preparação e carros de serviço. A sua padronização facilita a integração em qualquer cozinha profissional, maximizando o aproveitamento do espaço.