

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 GN 1/1 HENDI, 28L, Polipropileno Translúcido, 530x325x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE880005	Modelo:	HE880005
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880005

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880005
EAN	8711369880005
Capacidade (L)	26–50 L

Formato GN	GN1/1
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 1/1 HENDI de 28 litros, fabricado em polipropileno translúcido, ideal para armazenamento e preparação de alimentos. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores e é compatível com micro-ondas e máquina de lavar loiça. Perfeito para otimizar a organização e a higiene na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

A gestão eficiente e higiénica dos alimentos é crucial em qualquer operação profissional, e este contentor gastronómico de 28 litros oferece a solução ideal. Fabricado em polipropileno translúcido, permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando o controlo do stock e a preparação da mise en place. A sua robustez e versatilidade garantem a conformidade com as normas HACCP, suportando temperaturas extremas sem absorver odores ou sabores.

Recipiente Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Recipiente Gastronorm GN 1/1
Material	Polipropileno translúcido
Capacidade	28 Litros
Dimensões (LxPxA)	530 × 325 × 200mm
Peso Líquido	1,05 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C

Características Adicionais

Empilhável, adequado para micro-ondas e máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante com 40-80 covers ou o Gestor de F&B de hotel que procura otimizar o armazenamento e a organização da câmara frigorífica, este recipiente é indispensável. A sua capacidade e resistência tornam-no ideal para a preparação antecipada de ingredientes, marinadas ou para o serviço de buffet, garantindo a qualidade dos alimentos desde a cozinha até à mesa. É também uma solução robusta para cantinas e empresas de catering que necessitam de transporte e conservação segura de grandes volumes.

Contentor Gastronorm HENDI — Principais Vantagens

A sua construção em polipropileno de alta qualidade assegura que o recipiente não absorve odores nem sabores, preservando a integridade dos alimentos e evitando contaminações cruzadas, um requisito fundamental para as normas HACCP. A capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento, enquanto a sua resistência a temperaturas entre -40 °C e 80 °C permite uma transição fluida entre o frio, a preparação e o reaquecimento no micro-ondas, aumentando a eficiência operacional.

Este recipiente pode ser utilizado no congelador e no micro-ondas?

Sim, este contentor Gastronorm é projetado para suportar temperaturas entre -40 °C e 80 °C, tornando-o perfeitamente seguro para uso tanto em congeladores como em micro-ondas. Esta versatilidade permite uma gestão flexível dos alimentos, desde a conservação profunda ao reaquecimento.

Como devo limpar e manter este contentor para garantir a sua durabilidade?

A limpeza é extremamente simples, pois o recipiente é totalmente adequado para máquinas de lavar loiça profissionais. Para prolongar a sua vida útil, recomenda-se evitar o uso de produtos de limpeza abrasivos e garantir que não seja exposto a temperaturas superiores a 80 °C.

É possível empilhar vários destes recipientes para poupar espaço?

Sim, o design deste contentor Gastronorm permite o empilhamento seguro, mesmo quando cheio. Esta característica é fundamental para otimizar o espaço em câmaras frigoríficas, prateleiras ou durante o transporte, contribuindo para uma organização eficiente da sua cozinha

ou área de serviço.

Qual a capacidade real deste contentor e para que tipo de negócio é mais adequado?

Com uma capacidade generosa de 28 litros, este contentor GN 1/1 é ideal para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de armazenar ou transportar grandes volumes de alimentos. É perfeito para sopas, molhos, saladas ou ingredientes pré-preparados em quantidade.

Este recipiente Gastronorm é compatível com tampas?

Sim, sendo um recipiente no formato Gastronorm 1/1, é totalmente compatível com a vasta gama de tampas GN 1/1 disponíveis no mercado. A utilização de uma tampa adequada garante uma vedação segura, protegendo os alimentos e mantendo a sua frescura durante o armazenamento ou transporte.