

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

Contentor Gastronorm 1/1 Polipropileno Transparente 21L Hendi

Informacoes do Produto

SKU:	HE880012	Modelo:	HE880012
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880012

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880012
EAN	8711369880012

Capacidade (L)	16–25 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/1
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 de 21L em polipropileno translúcido, ideal para armazenamento e transporte de ingredientes. Resistente a temperaturas de -40°C a 80°C, empilhável, compatível com micro-ondas e máquina de lavar loiça. Não absorve odores nem sabores, otimizando a gestão de stocks e a higiene na cozinha profissional.

Descricao Completa

A organização da mise en place exige soluções robustas, e este contentor gastronorm 1/1 de 21 litros é ideal para o armazenamento e transporte de ingredientes. Fabricado em polipropileno translúcido, permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e o cumprimento das normas HACCP.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de organizar a câmara frigorífica e otimizar o pré-preparo de legumes ou carnes, este recipiente é indispensável. O Gestor de F&B de hotel, catering ou cantina encontrará nele um aliado para a logística de grandes volumes, desde o armazenamento de produtos secos à preparação de buffets, garantindo a frescura e a segurança alimentar.

Contentor Gastronorm 1/1 — Principais Vantagens

A sua construção em polipropileno translúcido de alta qualidade não só garante durabilidade e resistência a temperaturas extremas (-40°C a 80°C), como também impede a absorção de odores e sabores, preservando a integridade dos alimentos. A capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento, enquanto a compatibilidade com micro-ondas e máquina de lavar loiça simplifica as operações diárias e a manutenção higiénica.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 150 mm
Capacidade	21 L
Material	Polipropileno translúcido
Peso Líquido	0,79 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Características Adicionais	Empilhável, adequado para micro-ondas e máquina de lavar loiça, não absorve odores nem sabores

Este contentor pode ser utilizado em fornos ou banhos-maria para manter alimentos quentes?

Não, este contentor de polipropileno é resistente a temperaturas até 80°C, sendo ideal para armazenamento refrigerado, congelamento e reaquecimento em micro-ondas. Para aplicações de forno ou banho-maria com temperaturas superiores, recomenda-se o uso de contentores Gastronorm em aço inoxidável.

Qual a melhor forma de limpar e higienizar este recipiente Gastronorm?

Este contentor é totalmente seguro para máquina de lavar loiça, o que simplifica a sua limpeza e higienização. Para uma desinfeção mais profunda, pode ser lavado com detergentes neutros e água quente, garantindo a remoção de resíduos e o cumprimento das normas de higiene alimentar.

O material translúcido é durável e resistente a impactos em ambientes de cozinha profissional?

Sim, o polipropileno translúcido é conhecido pela sua robustez e resistência a impactos, tornando-o adequado para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais. A sua durabilidade contribui para uma longa vida útil do produto, mesmo em condições exigentes.

Posso empilhar vários contentores cheios sem risco de danificar os alimentos ou o recipiente?

Sim, este contentor foi concebido para ser empilhável, permitindo otimizar o espaço de armazenamento tanto em câmaras frigoríficas como em prateleiras. O design robusto assegurará que os contentores empilhados se mantêm estáveis, protegendo o conteúdo.

Este contentor é adequado para o armazenamento de alimentos ácidos ou com cheiro forte, como pickles ou peixe?

Sim, uma das grandes vantagens do polipropileno é que não absorve odores nem sabores, tornando-o perfeito para armazenar uma vasta gama de alimentos, incluindo aqueles com características mais intensas, sem contaminar os sabores de outros produtos ou reter cheiros indesejados.