

# 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 rápido  
ao produto



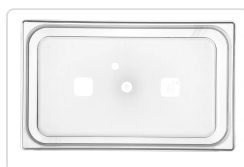
Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm 1/1 Hendi, 14L, Polipropileno Transparente

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE880029 | Modelo: | HE880029      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369880029 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | HE880029      |
| EAN            | 8711369880029 |
| Capacidade (L) | 11–15 L       |
| Cor            | Transparente  |
| Formato GN     | GN1/1         |

|           |               |
|-----------|---------------|
| Material  | Polipropileno |
| Perfurado | Não           |

## Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 em polipropileno translúcido, com 14 litros de capacidade, ideal para armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40°C a 80°C, empilhável e seguro para micro-ondas e máquina de lavar loiça.

## Descricao Completa

A gestão eficiente do armazenamento de alimentos é crucial para qualquer operação de cozinha profissional. Este contentor gastronómico em polipropileno translúcido, com 14 litros de capacidade, oferece uma solução robusta e higiénica para a conservação e transporte de ingredientes, otimizando a mise en place e o rush do serviço.

### Recipiente Gastronorm 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante ou o Gestor de cantina, este recipiente é ideal na organização de câmaras frigoríficas e bancadas de preparação, facilitando a rotação de stocks e a identificação rápida de produtos. Em pastelarias e churrasqueiras, assegura a frescura de massas, molhos e acompanhamentos, suportando a produção intensiva diária.

### Versatilidade e Higiene — Principais Vantagens

Fabricado em polipropileno translúcido de alta qualidade, este contentor não absorve odores nem sabores, preservando a integridade dos alimentos e evitando contaminações cruzadas. A sua resistência a temperaturas entre -40°C e 80°C permite a utilização segura desde o congelador ao micro-ondas, e a sua capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento em qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Tipo Gastronorm | GN 1/1    |
| Capacidade      | 14 Litros |

|                                   |                                                                                                         |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dimensões (LxPxA)</b>          | 530 x 325 x 100 mm                                                                                      |
| <b>Material</b>                   | Polipropileno Translúcido                                                                               |
| <b>Cor</b>                        | Transparente                                                                                            |
| <b>Peso Líquido</b>               | 0,67 kg                                                                                                 |
| <b>Resistência à Temperatura</b>  | -40°C a 80°C                                                                                            |
| <b>Características Adicionais</b> | Empilhável, Adequado para micro-ondas, Adequado para máquina de lavar loiça, Não absorve odores/sabores |

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

Este recipiente é totalmente seguro para máquina de lavar loiça, o que simplifica a sua limpeza diária. Para uma higiene ótima, recomenda-se a lavagem imediata após o uso, evitando a acumulação de resíduos alimentares que possam manchar ou comprometer o material.

**Este contentor GN 1/1 de 14L é adequado para que tipo de volume de produção na minha cozinha?**

Com uma capacidade de 14 litros, este recipiente é ideal para cozinhas com produção média a alta, permitindo armazenar grandes quantidades de ingredientes ou preparações. É perfeito para guardar bases de molhos, vegetais pré-preparados ou porções de carne, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço.

**Posso utilizar este recipiente em fornos ou apenas em ambientes frios e micro-ondas?**

Este contentor é resistente a temperaturas entre -40°C e 80°C, o que o torna adequado para congelamento, refrigeração e aquecimento em micro-ondas. No entanto, não é concebido para uso em fornos convencionais ou banhos-maria a temperaturas superiores a 80°C.

**O material translúcido é seguro para contacto direto com todos os tipos de alimentos, incluindo ácidos?**

Sim, o polipropileno translúcido é um material seguro para contacto alimentar, não reativo e que não absorve odores nem sabores. É adequado para uma vasta gama de alimentos, incluindo os mais ácidos, sem risco de lixiviação de substâncias nocivas ou alteração das propriedades dos alimentos.

**Quantos recipientes destes posso empilhar de forma segura sem comprometer a estabilidade?**

O design deste recipiente permite um empilhamento seguro e estável, otimizando o espaço vertical em câmaras frigoríficas ou prateleiras. Embora o número exato dependa do peso do conteúdo, o seu formato robusto assegura que várias unidades podem ser empilhadas sem risco de deslizamento ou danos.