

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/1 Policarbonato Preto 21L, 530x325x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862216	Modelo:	HE862216
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862216

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862216
EAN	8711369862216
Capacidade (L)	16-25 L
Cor	Preto

Formato GN	GN1/1
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em polycarbonato preto, com 21L de capacidade. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C, ideal para armazenamento e serviço.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1, fabricado em polycarbonato preto de alta qualidade, oferece uma capacidade de 21 litros e é resistente a temperaturas entre -40 °C e 110 °C, ideal para diversas aplicações profissionais.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/1
Capacidade	21 L
Dimensões (CxLxA)	530x325x150 mm
Material	Polycarbonato
Cor	Preto
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	1,15 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para o armazenamento seguro de alimentos preparados ou ingredientes frescos, transporte em serviços de catering e eventos, e apresentação em buffets de hotéis, churrasqueiras ou marisqueiras. A sua resistência a

temperaturas extremas permite a utilização em frigoríficos, congeladores e banhos-maria, tornando-o versátil para pastelarias com confeitaria, hamburgarias e food trucks.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em polycarbonato robusto, resiste a impactos e uso contínuo em ambientes exigentes.
- ****Higiene Otimizada:**** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo o uso desde o congelamento à refrigeração e aquecimento.
- ****Eficiência no Espaço:**** O formato GN 1/1 é padronizado, otimizando o espaço em equipamentos de frio, fornos e carrinhos de transporte.
- ****Visibilidade e Organização:**** A cor preta é ideal para apresentação em buffets, criando contraste e realçando os alimentos.

Qual a principal vantagem do polycarbonato para um recipiente Gastronorm?

O polycarbonato oferece elevada resistência a impactos e a uma vasta gama de temperaturas (-40 °C a 110 °C), sendo também um material que não absorve odores nem sabores, crucial para a higiene alimentar profissional.

Este recipiente pode ser utilizado em banho-maria?

Sim, a sua resistência a temperaturas até 110 °C permite a utilização segura em banhos-maria para manter alimentos quentes em buffets ou linhas de serviço.

É adequado para armazenamento no congelador?

Sim, este recipiente suporta temperaturas até -40 °C, sendo perfeitamente adequado para o armazenamento de alimentos em congeladores profissionais.

Qual a capacidade real deste recipiente GN 1/1?

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 possui uma capacidade de 21 litros, ideal para grandes volumes de preparação, armazenamento ou serviço.

A cor preta tem alguma função específica?

A cor preta é frequentemente utilizada para realçar a apresentação dos alimentos em buffets, criando um contraste visual apelativo, e também pode ajudar a absorver calor em certas aplicações.