

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 1/1 Policarbonato Preto, 14L, 530x325x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862223	Modelo:	HE862223
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862223

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862223
EAN	8711369862223
Capacidade (L)	11-15 L

Cor	Preto
Formato GN	GN1/1
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 em polycarbonato preto, com 14L de capacidade e dimensões 530x325x100mm. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos, resistente de -40 °C a 110 °C.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/1 em polycarbonato preto é uma solução robusta e versátil para armazenamento, transporte e exposição de alimentos, com uma capacidade de 14 litros e dimensões de 530x325x100mm, ideal para uso profissional em diversas temperaturas.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	14 L
Cor	Preto
Material	Polycarbonato
Dimensões (CxLxA)	530x325x100 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,94 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/1 é indispensável em cozinhas profissionais para a organização e conservação de alimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais,

pastelarias com confecção, e serviços de catering. A sua cor preta é particularmente útil para exposição em buffets frios, vitrines de charcutaria ou pastelaria, e para o transporte seguro de ingredientes entre áreas de preparação ou para eventos externos. Pode ser utilizado em frigoríficos, congeladores e banhos-maria (até 110°C).

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção em polycarbonato de alta qualidade para durabilidade e resistência ao impacto.
- Ampla faixa de temperatura de utilização, de -40 °C a 110 °C, permitindo uso em frio e calor.
- Material que não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos.
- Cor preta que confere um aspeto elegante para exposição e ajuda a disfarçar manchas.
- Compatibilidade com o sistema Gastronorm, facilitando a integração em equipamentos existentes.

Este recipiente pode ir ao forno?

Não, este recipiente é feito de polycarbonato e não é adequado para uso direto em fornos. A sua resistência máxima é de 110 °C, sendo ideal para banhos-maria, refrigeração e congelamento.

Qual a vantagem da cor preta para um recipiente Gastronorm?

A cor preta oferece um aspeto mais sofisticado para a apresentação de alimentos em buffets e vitrines, ajudando a realçar a cor dos produtos. Além disso, pode disfarçar melhor manchas ou descolorações que possam ocorrer com o uso intensivo.

É seguro para contacto com alimentos?

Sim, o polycarbonato de alta qualidade utilizado neste recipiente é seguro para contacto direto com alimentos, não absorvendo odores nem sabores, o que é crucial para manter a qualidade e higiene dos produtos alimentares.

Posso usar este recipiente para congelar alimentos?

Sim, este recipiente é resistente a temperaturas de até -40 °C, o que o torna perfeitamente adequado para o congelamento seguro de alimentos, mantendo a sua integridade estrutural.

Este recipiente é compatível com máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o policarbonato é um material robusto e resistente, permitindo que o recipiente seja lavado em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção da higiene em ambientes profissionais.