

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 rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm 1/2 Policarbonato Preto 12,5L 325x265x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862407	Modelo:	HE862407
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862407

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862407

EAN	8711369862407
Capacidade (L)	11–15 L
Cor	Preto
Formato GN	GN1/2
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em polycarbonato preto, 12,5L, 325x265x200mm. Resistente de -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2 em polycarbonato preto oferece uma capacidade de 12,5 litros, ideal para armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C.

recipiente gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Material	Polycarbonato
Cor	Preto
Formato GN	1/2
Capacidade	12,5 L
Dimensões (CxLxA)	325x265x200 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,77 kg
Propriedades	Não absorve odores nem sabores

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, como as de restaurantes tradicionais, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. É igualmente adequado para buffets e vitrines refrigeradas em hotéis e snack-bars, garantindo a higiene e a apresentação dos produtos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

Fabricado em polycarbonato de alta qualidade, este recipiente GN 1/2 é extremamente robusto e resistente a impactos, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo. A sua capacidade de suportar temperaturas extremas (-40 °C a 110 °C) permite a sua utilização desde o congelador ao banho-maria. O material preto não absorve odores nem sabores, mantendo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza. A sua conformidade com o padrão Gastronorm assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional e sistemas de armazenamento.

Qual a capacidade exata deste recipiente GN 1/2?

Este recipiente Gastronorm 1/2 possui uma capacidade útil de 12,5 litros, ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos ou micro-ondas?

Não, a resistência à temperatura deste recipiente é de -40 °C a 110 °C. É adequado para refrigeração, congelamento e banho-maria, mas não para fornos de alta temperatura ou micro-ondas.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, este recipiente é fabricado em polycarbonato de qualidade alimentar, não absorve odores nem sabores, garantindo a segurança e a higiene dos alimentos armazenados.

Como devo limpar e manter este recipiente?

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Para preservar o acabamento e a durabilidade, recomenda-se evitar o uso de produtos de limpeza abrasivos.

?

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm?

?

Sim, sendo um recipiente com o formato Gastronorm 1/2, é totalmente compatível com as tampas GN 1/2 standard disponíveis no mercado.