

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

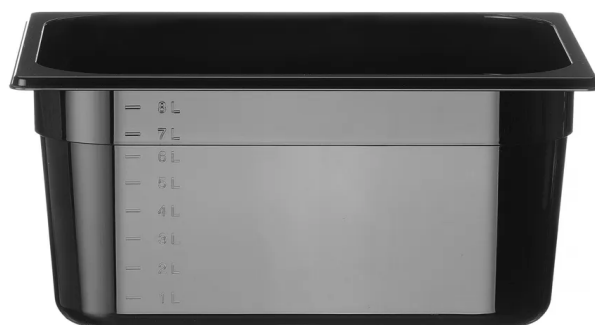


Recipiente Gastronorm 1/2 Preto 9.5L HENDI

Informacoes do Produto

SKU:	HE862414	Modelo:	HE862414
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862414

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862414
EAN	8711369862414
Capacidade (L)	7–10 L
Cor	Preto
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/2 preto em polycarbonato, 9.5L. Resistente a odores, seguro para micro-ondas e banho-maria até 110°C. Empilhável e lavável na máquina de loiça.

Descricao Completa

Este recipiente GN 1/2 preto, com 9.5 litros de capacidade, é fabricado em polycarbonato resistente, ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. O material não absorve odores nem sabores, garantindo a qualidade dos ingredientes armazenados, e permite o seu uso seguro em micro-ondas, banhos-maria e chafing dishes até 110°C.

recipiente gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polycarbonato (PC) preto
Capacidade	9,5 L
Dimensões (L x P x A)	325 x 265 x 150 mm

Temperatura Máxima de Uso	110°C
Resistência a Odores/Sabores	Sim
Empilhável	Sim
Adequado para Micro-ondas	Sim
Adequado para Banhos-Maria/Chafing Dishes	Sim
Lavagem na Máquina de Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, buffets e serviços de catering que necessitam de uma solução robusta para a preparação e apresentação de alimentos. Para o Chef de cozinha que gere múltiplos pratos ou o gestor de F&B que procura otimizar o mise en place, este recipiente GN 1/2 oferece versatilidade para armazenar, transportar e servir.

Porquê Escolher Este Equipamento

O polycarbonato de alta qualidade garante durabilidade e resistência a temperaturas elevadas, suportando as exigências da confeção em banhos-maria e micro-ondas. A sua superfície não porosa impede a absorção de odores e sabores, assegurando a pureza gustativa dos alimentos e facilitando a limpeza, em conformidade com normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima de utilização deste recipiente GN?

Este recipiente em polycarbonato pode ser utilizado com segurança em equipamentos que aqueçam até 110°C, como micro-ondas, banhos-maria e chafing dishes.

É seguro utilizar este recipiente em micro-ondas?

Sim, o material de polycarbonato permite a sua utilização segura em micro-ondas, sendo uma solução versátil para aquecer ou cozinhar alimentos diretamente no recipiente.

Este recipiente de polycarbonato pode absorver odores?

Não, uma das vantagens deste material é a sua não absorção de odores e sabores, garantindo que os alimentos mantêm a sua pureza e que o recipiente é fácil de limpar e manter higienizado.

Como devo limpar este recipiente Gastronorm?

Este recipiente é totalmente seguro para ser lavado na máquina de lavar loiça, facilitando a sua higienização após cada utilização e garantindo a conformidade com as normas sanitárias.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicado este recipiente GN 1/2?

Este recipiente é versátil e adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares e restaurantes tradicionais a pastelarias, unidades hoteleiras e serviços de catering, otimizando a organização e serviço em cozinhas profissionais.