

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/2 Preto 6.5L Policarbonato

Informacoes do Produto

SKU:	HE862421	Modelo:	HE862421
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862421

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE862421
EAN	8711369862421
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Preto
Formato GN	GN1/2
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em polycarbonato preto, com 6.5L de capacidade. Ideal para armazenamento e exposição, resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2 em polycarbonato preto, com 6.5 litros de capacidade, é uma solução robusta para o armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais. A sua construção garante durabilidade e resistência térmica.

Recipiente Gastronorm GN 1/2 — recipiente gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm 1/2
Material	Polycarbonato
Cor	Preto
Capacidade	6.5 L
Dimensões (CxLxA)	325x265x100 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C

Peso Líquido	0.47 kg
Absorção de Odores/Sabores	Não

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/2 é versátil para diversas operações em hotelaria e restauração. É ideal para buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, hamburgarias e roulotes. A cor preta é particularmente útil para realçar a apresentação dos alimentos em vitrines refrigeradas ou balcões de serviço, sendo também adequado para o armazenamento organizado em câmaras frigoríficas ou despensas.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em policarbonato robusto, resiste a impactos e uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, permitindo uso em refrigeração, congelação e aquecimento suave.
- **Higiene Otimizada:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Apresentação Profissional:** A cor preta confere um aspeto sofisticado, ideal para exposição de alimentos em buffets e vitrines.
- **Compatibilidade GN:** As dimensões standard Gastronorm 1/2 garantem compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.

Qual o material deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em policarbonato de alta qualidade, um material conhecido pela sua durabilidade e resistência.

Qual a gama de temperaturas que o recipiente suporta?

O recipiente suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, tornando-o adequado para congelação, refrigeração e banho-maria.

A cor preta oferece alguma vantagem específica?

Sim, a cor preta é ideal para a apresentação de alimentos em buffets e vitrines, pois realça visualmente os produtos e confere um toque de elegância.

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça?

Sim, o polycarbonato é um material resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higiene diária.

É adequado para o armazenamento de diferentes tipos de alimentos?

Sim, o material não absorve odores nem sabores, o que o torna ideal para armazenar uma vasta gama de alimentos sem risco de contaminação ou alteração.