

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 1/6, 3.4L, Preto, 176x162x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862704	Modelo:	HE862704
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862704

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862704

EAN	8711369862704
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Preto
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em polycarbonato preto, com 3.4L de capacidade e dimensões de 176x162x200mm. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C, ideal para armazenamento e exposição de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 em polycarbonato preto é uma solução robusta e higiênica para armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Recipiente Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Capacidade	3.4 L
Dimensões (CxLxA)	176x162x200 mm
Cor	Preto
Material	Polycarbonato
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0.32 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/6 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. É perfeito para o armazenamento organizado de ingredientes, a exposição de alimentos em buffets frios ou quentes, e o transporte seguro de pequenas porções. A sua cor preta confere um aspeto elegante para vitrines de exposição.

Recipiente Gastronorm 1/6 — Principais Vantagens

- Fabricado em polycarbonato de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência ao impacto.
- Não absorve odores nem sabores, mantendo a integridade dos alimentos.
- Ampla resistência a temperaturas, permitindo uso em refrigeração, congelação e aquecimento.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para ambientes de cozinha profissional.
- Compatível com o sistema Gastronorm, facilitando a integração em equipamentos existentes.

Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm 1/6?

Este recipiente Gastronorm 1/6 tem uma capacidade de 3.4 litros, ideal para porções médias de ingredientes ou pratos preparados.

Posso utilizar este recipiente em fornos ou micro-ondas?

O polycarbonato suporta temperaturas até 110 °C. É adequado para banho-maria ou exposição aquecida, mas não para fornos convencionais ou micro-ondas a altas temperaturas.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, este recipiente é fabricado em polycarbonato de qualidade profissional, seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, sem absorver odores ou sabores.

Quais as vantagens do polycarbonato em relação ao aço inoxidável?

O polycarbonato é mais leve, transparente (embora este seja preto opaco), e não reage com alimentos ácidos. É ideal para exposição onde a cor preta é desejada e para armazenamento onde o peso é um fator.

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente Gastronorm 1/6, é totalmente compatível com tampas e outros acessórios standard GN 1/6, garantindo versatilidade no seu uso.