

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 GN 1/3, 5,7L, Policarbonato Preto, 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	HE862513	Modelo:	HE862513
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862513

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862513
EAN	8711369862513
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Preto
Formato GN	GN1/3
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em polycarbonato preto de 5,7L, ideal para armazenamento e exposição. Resistente de -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 em polycarbonato preto é uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais. Com 5,7 litros de capacidade e resistente a temperaturas extremas, é ideal para armazenamento, transporte e exposição.

Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	5,7 L
Cor	Preto
Material	Polycarbonato de elevada qualidade
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Dimensões (CxLxA)	325x176x150 mm

Peso Líquido

0,47 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 é indispensável em diversas operações de restauração e hotelaria. É ideal para o armazenamento e organização de ingredientes em câmaras frigoríficas ou bancadas de preparação em restaurantes de bairro, cantinas e pastelarias. A sua cor preta é particularmente útil para apresentação em buffets de hotéis, serviços de catering e esplanadas, onde ajuda a realçar a frescura dos alimentos. Também pode ser utilizado em roulotes e food trucks para manter componentes de ementas organizados e à temperatura adequada.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em policarbonato de alta qualidade, resiste a impactos e uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo o uso desde ultracongeladores a banhos-maria ou expositores aquecidos.
- **Higiene Otimizada:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Organização Eficiente:** O formato Gastronorm padrão GN 1/3 permite uma integração perfeita em sistemas de armazenamento e exposição existentes.
- **Apresentação Profissional:** A cor preta confere um aspeto elegante e moderno, ideal para buffets e vitrines de exposição.

Qual a principal vantagem do policarbonato em relação ao aço inoxidável para este tipo de recipiente?

O policarbonato oferece uma excelente resistência a impactos e é mais leve, facilitando o manuseamento. Além disso, a sua cor preta permite uma apresentação visual distinta e não reage com alimentos ácidos como alguns metais.

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

Não, este recipiente de policarbonato é resistente a temperaturas até 110 °C, o que o torna adequado para banhos-maria ou expositores aquecidos, mas não para fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas são significativamente mais elevadas.

?

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o polycarbonato de elevada qualidade utilizado é seguro para contacto direto com alimentos, não absorvendo odores nem sabores, o que garante a integridade e higiene dos produtos armazenados.

Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm?

Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar a superfície.

Posso empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento e transporte, mesmo quando cheios, desde que se utilize a tampa adequada.