

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



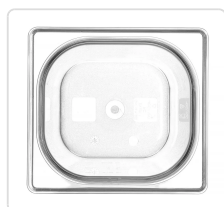
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/6 Policarbonato 3.4L Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE861707	Modelo:	HE861707
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861707

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861707

EAN	8711369861707
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Organização eficiente e visibilidade no stock. Recipiente Gastronorm GN 1/6 em polycarbonato, 3.4L, resistente até 110°C e lavável na máquina.

Descricao Completa

Um elemento essencial para a organização e eficiência de qualquer cozinha profissional, este contentor Gastronorm GN 1/6 em polycarbonato translúcido oferece uma solução robusta e higiénica para a conservação e preparação de ingredientes. Concebido para suportar o ritmo acelerado do serviço, permite uma identificação rápida do conteúdo e uma gestão otimizada do stock.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/6
Capacidade	3.4 Litros
Dimensões (CxLxA)	176 × 162 × 200 mm
Material	Polycarbonato (PC)
Resistência à Temperatura	Até 110°C
Adequado para	Micro-ondas, banho-maria, chafing dishes

Empilhável	Sim
Lavagem	Máquina de lavar loiça
Não Absorve Odores/Sabores	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que procura otimizar a mise en place e o controlo de stock em restaurantes de cozinha tradicional ou de autor. Perfeito para gestores de cantinas e serviços de catering que necessitam de organização modular e higiénica para o transporte e manutenção de alimentos quentes em banhos-maria ou chafing dishes. Essencial também em pastelarias e food trucks para a conservação visível de ingredientes e preparados, agilizando o serviço durante o pico de afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 destaca-se pela sua composição em polycarbonato translúcido, que não só garante uma resistência superior a impactos e temperaturas até 110°C, como também assegura que os alimentos não adquiram odores ou sabores indesejados. A sua capacidade de ser utilizado em micro-ondas, banhos-maria e chafing dishes, aliada à facilidade de empilhamento e lavagem na máquina, otimiza os processos diários e prolonga a vida útil do equipamento.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter o recipiente Gastronorm GN 1/6??

O recipiente pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Para uma manutenção ótima, utilize detergentes neutros e evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície do polycarbonato.

Qual a temperatura máxima que este contentor suporta??

Este recipiente em polycarbonato é adequado para uso em temperaturas até 110°C, tornando-o ideal para banhos-maria, chafing dishes e micro-ondas, sem comprometer a integridade dos alimentos.

Posso utilizar este recipiente para armazenar alimentos ácidos ou oleosos??

Sim, o polycarbonato translúcido não absorve odores nem sabores, garantindo que os alimentos, mesmo os mais intensos ou oleosos, mantenham as suas características originais e não contaminem o material.

Como o tamanho GN 1/6 (3.4L) se adapta às necessidades da minha cozinha profissional??

Este contentor de 3.4 litros é versátil para porções médias, ideal para guardar molhos, acompanhamentos, vegetais picados para a mise en place, ou para servir pequenas quantidades em buffets. A sua dimensão compacta otimiza o espaço em bancadas e câmaras frigoríficas.

É seguro para contacto com alimentos e está em conformidade com as normas de higiene??

Sim, o policarbonato é um material amplamente utilizado na indústria alimentar devido à sua durabilidade, facilidade de limpeza e resistência a manchas, contribuindo para o cumprimento rigoroso das normas HACCP e segurança alimentar.