

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



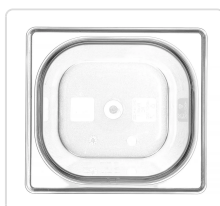
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/6 Inox 1.6L 176x162x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE861721	Modelo:	HE861721
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861721

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861721
EAN	8711369861721
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em polipropileno transparente (1.6L). Resistente a temperaturas de -40°C a 110°C. Ideal para conservação e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Facilite a sua organização na cozinha profissional com este recipiente Gastronorm GN 1/6, ideal para armazenar e apresentar ingredientes ou pratos preparados. Fabricado em polipropileno transparente de alta qualidade, garante durabilidade e higiene, sem absorver odores ou sabores indesejados. A sua capacidade de 1,6L e as dimensões de 176x162x100mm tornam-no perfeitamente adaptável a diversas aplicações, desde a conservação em frio até ao serviço em buffet.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Principais Vantagens

Este recipiente destaca-se pela sua robustez e versatilidade. O polipropileno resiste a variações extremas de temperatura, de -40 °C a 110 °C, assegurando a integridade do alimento em diferentes condições. A transparência do material permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stock e a reposição, crucial em ambientes de alta exigência como restaurantes e unidades de catering.

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs executivos e gestores de F&B, este recipiente GN 1/6 é uma ferramenta indispensável na preparação e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Seja para mise en place de ingredientes para pratos específicos, para a exposição de produtos em balcões de buffet ou para a conservação de molhos e guarnições em frigoríficos e arcas de congelação, a sua conformidade com as normas Gastronorm garante compatibilidade universal com equipamentos existentes.

Características Técnicas

Dimensões	176 x 162 x 100 mm
Capacidade	1,6 Litros
Material	Polipropileno Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Norma	Gastronorm GN 1/6
Peso Líquido	0,2 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste recipiente Gastronorm em polipropileno??

A sua principal vantagem reside na combinação de durabilidade, resistência a temperaturas extremas (-40 °C a 110 °C) e material não absorvente, que assegura a integridade dos alimentos e facilita a limpeza, essencial para a higiene em cozinhas profissionais.

Este recipiente pode ser usado em máquinas de lavar louça industriais??

Sim, o polipropileno utilizado é resistente a temperaturas de até 110 °C, o que permite a sua utilização em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização completa e eficiente para uso contínuo.

Como o tamanho GN 1/6 contribui para a organização da cozinha??

O formato GN 1/6, com as suas dimensões de 176x162x100mm, é ideal para porcionar ingredientes ou pratos de menor volume, permitindo uma melhor otimização do espaço em frigoríficos, balcões de preparação e áreas de buffet, facilitando a gestão de inventário e a logística na cozinha.

É seguro usar este recipiente para armazenar alimentos crus e cozinhados??

Sim, o polipropileno transparente utilizado não absorve odores nem sabores, o que garante que não há contaminação cruzada entre alimentos crus e cozinhados. A sua superfície lisa também facilita a limpeza profunda, assegurando os mais elevados padrões de higiene alimentar.

Qual a manutenção recomendada para estes recipientes Gastronorm??

A manutenção é simples: lavar com água quente e detergente neutro, podendo ser utilizada máquina de lavar louça industrial devido à sua resistência térmica. Evitar o uso de produtos abrasivos que possam riscar a superfície e comprometer a higiene.