

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Recipiente Gastronorm 1/6 Transparente 1L, Policarbonato, 176x162x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE861738	Modelo:	HE861738
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861738

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861738
EAN	8711369861738
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 transparente de 1L em polycarbonato, resistente a -40 °C a 110 °C. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 de 1 litro, fabricado em polycarbonato transparente, oferece uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e exposição de alimentos, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Recipiente GN 1/6 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm 1/6
Capacidade	1 L
Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 65 mm
Material	Polycarbonato
Cor	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C

Peso Líquido

0,15 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/6 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e roulotes, até cantinas escolares e empresariais. É perfeito para armazenar ingredientes pré-preparados, molhos, condimentos ou pequenas porções de alimentos em balcões refrigerados, vitrines de exposição ou áreas de preparação. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando o serviço em pastelarias com confeitaria, pizzarias e churrasqueiras.

Recipiente Gastronorm 1/6 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em policarbonato, oferece alta resistência a impactos e uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Ampla Faixa de Temperatura:** Suporta temperaturas extremas, permitindo o uso seguro em refrigeração, congelamento e aquecimento controlado.
- **Higiene Otimizada:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e manutenção da qualidade dos alimentos.
- **Visibilidade do Conteúdo:** A transparência permite uma rápida identificação dos alimentos, agilizando o serviço e a gestão de stocks.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com sistemas Gastronorm padrão, ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos.

Este recipiente é adequado para fornos ou micro-ondas?

O recipiente suporta temperaturas até 110 °C, sendo adequado para banho-maria ou aquecimento brando, mas não é recomendado para fornos convencionais ou micro-ondas devido ao risco de deformação ou danos em temperaturas mais elevadas.

Qual a principal vantagem do policarbonato em relação ao aço inoxidável?

A principal vantagem do policarbonato é a sua transparência, que permite visualizar o conteúdo sem necessidade de abrir o recipiente. É também mais leve e resistente a impactos do que o aço inoxidável, embora com menor resistência a temperaturas muito elevadas.

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça?

Sim, o polycarbonato é um material resistente e pode ser lavado em máquinas de lavar louça profissionais, desde que as temperaturas de lavagem não excedam os 110 °C, o que é comum em ciclos de lavagem padrão.

É possível empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais e facilitando o transporte de alimentos.

Este recipiente é adequado para contacto direto com alimentos?

Sim, o polycarbonato utilizado é um material seguro para contacto com alimentos, não absorvendo odores nem sabores, o que o torna ideal para uso em qualquer cozinha profissional.