

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

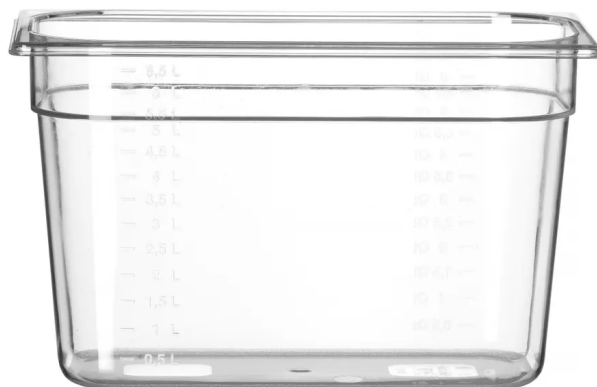


Recipiente Gastronorm 1/3 Policarbonato 7.8L Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE861509	Modelo:	HE861509
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861509

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861509

EAN	8711369861509
Capacidade (L)	7–10 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em polycarbonato transparente, 7.8L, ideal para organização e preservação alimentar. Resiste de -40°C a 110°C, sem absorver odores.

Descricao Completa

A preservação eficiente e higiénica dos alimentos é crucial em qualquer cozinha profissional. Este recipiente Gastronorm 1/3, fabricado em polycarbonato transparente de alta qualidade, foi concebido para otimizar a organização e a visibilidade dos seus ingredientes e preparações. Com uma capacidade de 7.8 litros, é uma solução versátil para armazenamento e serviço, garantindo a integridade dos alimentos desde a preparação ao empratamento.

recipiente gastronorm GN 1/3 — Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	325 x 176 x 200 mm
Capacidade	7.8 L
Material	Polycarbonato transparente
Resistência à temperatura	-40 °C a 110 °C

Peso Líquido	0.6 kg
Norma	Gastronorm 1/3

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de manter a mise en place organizada e visível durante o rush do serviço, ou para o gestor de catering que transporta e serve alimentos com segurança, este recipiente GN 1/3 é indispensável. É ideal para snack-bares, cantinas escolares e restaurantes de bairro que gerem rotação de stock de forma eficiente, bem como em buffets de hotel onde a apresentação e a frescura dos ingredientes são prioritárias.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente destaca-se pela sua construção em polycarbonato de alta resistência, que não só confere uma transparência cristalina para fácil identificação do conteúdo, como também impede a absorção de odores e sabores indesejados. A sua robustez permite a utilização segura em temperaturas extremas, desde -40 °C em ultracongelação até 110 °C para reaquecimento suave, cumprindo rigorosas normas de higiene alimentar e garantindo uma vida útil prolongada.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter o recipiente Gastronorm para garantir a sua durabilidade??

Para maximizar a vida útil do seu recipiente de polycarbonato, lave-o com detergente neutro e água morna, preferencialmente à mão ou em máquina de lavar loiça profissional com ciclos adequados a plásticos. Evite esfregar com abrasivos e choques térmicos extremos que possam comprometer a sua estrutura.

Este recipiente GN 1/3 é adequado para cozinhar ou apenas para armazenamento e serviço??

Este recipiente é ideal para armazenamento refrigerado, congelação e serviço em buffets, mas não é projetado para cozinhar diretamente em fornos ou placas de aquecimento intenso, dado o seu limite de temperatura de 110°C.

Qual a vantagem do polycarbonato transparente face a outros materiais como o aço inoxidável??

O polycarbonato transparente oferece visibilidade imediata do conteúdo, o que acelera a identificação e o controlo de stock. Além disso, é mais leve que o aço inoxidável e tem excelentes propriedades de isolamento térmico, mantendo a temperatura dos alimentos de forma mais estável no curto prazo.

Posso usar este recipiente para alimentos ácidos ou oleosos sem risco de manchar ou corroer??

Sim, o policarbonato de alta qualidade é resistente a uma vasta gama de alimentos, incluindo ácidos e oleosos, sem absorver odores, sabores ou manchas. A sua superfície não porosa assegura uma higiene superior e fácil limpeza.

Este recipiente Gastronorm 1/3 é compatível com outros equipamentos de buffet e carrinhos de transporte??

Absolutamente. Sendo um recipiente standard Gastronorm 1/3 (325x176mm), é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos de buffet, banhos-maria, frigoríficos, congeladores e carrinhos de transporte profissionais que aceitam a norma GN.