

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 rápido
ao produto



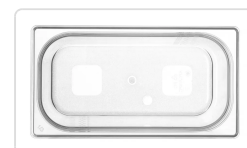
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/3, 2,5L, Policarbonato Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE861530	Modelo:	HE861530
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861530

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861530
EAN	8711369861530
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3

Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 de 2,5L em policarbonato transparente, resistente a temperaturas de -40°C a 110°C. Ideal para armazenamento e exposição.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 de 2,5 litros, fabricado em policarbonato transparente, é uma solução robusta para o manuseamento de alimentos. Suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C.

recipiente gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Capacidade	2,5 L
Cor	Transparente
Material	Policarbonato
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Dimensões (CxLxA)	325x176x65 mm
Peso Líquido	0,29 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/3 é indispensável para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos em diversas operações. É adequado para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares

- Catering e eventos
- Pastelarias e cafés com confecção
- Hamburgarias, snack-bares e food trucks
- Hotéis e unidades de alojamento

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em polycarbonato, oferece resistência a impactos e uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo o uso em câmaras frigoríficas, banhos-maria e buffets aquecidos.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Visibilidade do Conteúdo:** O material transparente permite identificar rapidamente os alimentos armazenados, otimizando a gestão de stocks.
- **Empilhável:** Design que permite empilhamento seguro, economizando espaço de armazenamento.

Qual o material deste recipiente Gastronorm?

É fabricado em polycarbonato de alta qualidade, um material robusto e durável, ideal para uso profissional em cozinhas.

Quais as temperaturas que este recipiente suporta?

Este recipiente é resistente a temperaturas entre -40 °C e 110 °C, sendo adequado para refrigeração, congelação e manutenção de alimentos quentes.

Este recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o polycarbonato utilizado é um material que não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza.

Posso utilizar este recipiente em fornos ou micro-ondas?

Embora suporte altas temperaturas, este recipiente não é recomendado para cozedura direta em fornos ou micro-ondas. É ideal para armazenamento, exposição e banho-maria.

?

Quais as dimensões exatas deste recipiente Gastronorm?

?

As dimensões são 325 mm de comprimento, 176 mm de largura e 65 mm de altura, correspondendo ao formato padrão GN 1/3.