

# 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



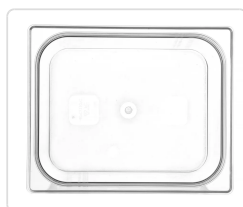
Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm 1/2 Transparente 12.5L – 325x265x200mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE861400 | Modelo: | HE861400      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369861400 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE861400 |

|                |               |
|----------------|---------------|
| EAN            | 8711369861400 |
| Capacidade (L) | 11–15 L       |
| Cor            | Transparente  |
| Formato GN     | GN1/2         |
| Perfurado      | Não           |
| Material       | Polycarbonato |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em polycarbonato transparente, com 12.5L de capacidade. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos, resistente a temperaturas de - 40°C a 110°C e não absorve odores.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2 transparente, com 12.5 litros de capacidade, é fabricado em polycarbonato de alta qualidade, ideal para armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência a variações térmicas.

Recipiente GN 1/2 — Características Técnicas

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Tipo                    | Recipiente Gastronorm |
| Formato GN              | 1/2                   |
| Capacidade              | 12.5 L                |
| Material                | Polycarbonato         |
| Cor                     | Transparente          |
| Dimensões (CxLxA)       | 325x265x200 mm        |
| Resistência Temperatura | -40 °C a 110 °C       |
| Peso Líquido            | 0.77 kg               |

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Não Absorve Odores/Sabores | Sim |
|----------------------------|-----|

## Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais e áreas de serviço. É ideal para o armazenamento seguro de ingredientes em restaurantes, pastelarias e snack-bares, permitindo uma organização eficiente em câmaras frigoríficas ou despensas. A sua transparência torna-o perfeito para a exposição de alimentos em buffets de hotéis, cantinas escolares ou empresariais, e em balcões de self-service. Também é adequado para a preparação de alimentos em pizzarias, hamburgarias e roulotes, facilitando o acesso rápido aos componentes da ementa.

## Recipiente Gastronorm 1/2 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em policarbonato robusto, resiste a impactos e ao uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, permitindo o uso em ultracongeladores, frigoríficos, banhos-maria e fornos de baixa temperatura.
- **Higiene Otimizada:** O material não absorve odores nem sabores, prevenindo a contaminação cruzada e facilitando a limpeza.
- **Visualização Clara:** A transparência do recipiente permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stock e a apresentação.
- **Compatibilidade GN:** O formato Gastronorm 1/2 assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como balcões refrigerados, fornos combinados e buffets.

### Qual a resistência térmica deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é resistente a temperaturas que variam de -40 °C a 110 °C, tornando-o adequado para uma vasta gama de aplicações, desde congelação a aquecimento.

### Posso usar este recipiente para armazenamento a frio e quente?

Sim, a sua ampla resistência térmica permite utilizá-lo tanto para armazenamento refrigerado ou congelado, como para manter alimentos quentes em banhos-maria ou buffets.

### O material absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o policarbonato de alta qualidade utilizado neste recipiente é concebido para não absorver odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e a facilidade de limpeza.

**Este recipiente é compatível com outros equipamentos Gastronorm?**

Sim, sendo um recipiente no formato standard GN 1/2, é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema Gastronorm.

**Qual a capacidade exata deste recipiente GN 1/2?**

Este recipiente Gastronorm 1/2 tem uma capacidade de 12.5 litros, ideal para volumes médios de alimentos em cozinhas profissionais.