

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

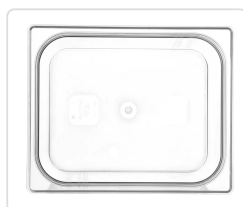


Recipiente Gastronorm 1/2 Policarbonato Transparente 9,5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE861417	Modelo:	HE861417
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861417

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861417
EAN	8711369861417
Capacidade (L)	7–10 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em polycarbonato transparente, com 9,5L de capacidade. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2 em polycarbonato transparente é uma solução robusta e versátil para armazenamento e organização de alimentos em cozinhas profissionais. Com uma capacidade de 9,5 litros, é ideal para diversas aplicações, garantindo higiene e durabilidade.

recipiente gastronorm gn 1/2 — recipiente gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/2
Capacidade	9,5 Litros
Material	Polycarbonato Transparente
Dimensões (CxLxA)	325x265x150 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C

Peso Líquido

0,63 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e hotéis. É ideal para o armazenamento refrigerado de ingredientes, organização de bancadas de preparação, transporte de alimentos em serviços de catering, ou para exposição em buffets e linhas de self-service. A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks em pizzarias, churrasqueiras, pastelarias e food trucks.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricado em policarbonato de alta qualidade, garantindo resistência a impactos e durabilidade.
- Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40 °C a 110 °C, adequado para refrigeração, congelação e aquecimento.
- Material transparente que permite visualizar facilmente o conteúdo, agilizando o trabalho na cozinha.
- Não absorve odores nem sabores, mantendo a integridade dos alimentos armazenados.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar.

Este recipiente pode ir ao forno?

Não, este recipiente de policarbonato é resistente a temperaturas até 110 °C, sendo adequado para banho-maria ou reaquecimento suave, mas não para uso direto em fornos convencionais que atingem temperaturas muito superiores.

É seguro para armazenar alimentos ácidos ou oleosos?

Sim, o policarbonato é um material quimicamente estável que não absorve odores nem sabores, tornando-o seguro para o armazenamento de uma vasta gama de alimentos, incluindo os ácidos e oleosos, sem comprometer a qualidade ou o sabor.

Posso usar este recipiente em câmaras frigoríficas?

Absolutamente. Com uma resistência a temperaturas até -40 °C, este recipiente é perfeitamente adequado para uso em câmaras frigoríficas e congeladores, garantindo a conservação ideal dos seus produtos.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente GN 1/2, é totalmente compatível com todos os equipamentos e acessórios que seguem a norma Gastronorm, como carrinhos, bancadas refrigeradas e vitrines.

Como devo limpar e manter este recipiente?

Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar a transparência e a superfície do policarbonato.