

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 1/2, 6,5L, Branco, 325x265x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862476	Modelo:	HE862476
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862476

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862476
EAN	8711369862476
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Branco
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Material

Policarbonato

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 em policarbonato branco, 6,5L. Resistente a -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores. Essencial para armazenamento e transporte de alimentos.

Descricao Completa

O recipiente Gastronorm 1/2 em policarbonato branco, com 6,5 litros de capacidade, é uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Oferece resistência a temperaturas extremas e é fácil de higienizar.

Recipiente Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Formato	GN 1/2
Capacidade	6,5 L
Cor	Branco
Material	Policarbonato
Dimensões (CxLxA)	325x265x100 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,46 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/2 é indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para o armazenamento refrigerado de ingredientes, transporte de alimentos preparados em catering e eventos, ou para exposição em buffets e balcões de serviço em pastelarias e cafés com cozinha. A sua versatilidade adapta-se a hamburgarias, snack-bares e até roulotes, garantindo a organização e higiene dos alimentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em polycarbonato de alta qualidade, resiste a impactos e uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Ampla Resistência Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, permitindo uso em ultracongeladores, frigoríficos e banhos-maria.
- **Higiene Otimizada:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Versatilidade de Uso:** Perfeito para armazenamento, transporte, preparação e serviço de alimentos, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.
- **Conformidade com Normas:** O formato GN 1/2 assegura compatibilidade com equipamentos Gastronorm padrão, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha.

Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm 1/2?

Este recipiente Gastronorm 1/2 possui uma capacidade de 6,5 litros, ideal para porções médias de ingredientes ou pratos preparados.

Este recipiente de polycarbonato pode ser utilizado em ultracongeladores?

Sim, o recipiente é resistente a temperaturas até -40 °C, sendo perfeitamente adequado para uso em ultracongeladores e câmaras frigoríficas.

O material do recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

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

É seguro utilizar este recipiente Gastronorm em banho-maria?

Sim, o recipiente suporta temperaturas até 110 °C, o que o torna adequado para uso em banhos-maria ou para manter alimentos quentes em buffets.

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm padrão?

Sim, sendo um recipiente no formato GN 1/2, é totalmente compatível com tampas e outros acessórios Gastronorm de tamanho padrão.

?