

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 rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm 1/6 Transparente HENDI 3,4L - 176x162x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE880456	Modelo:	HE880456
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880456

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880456

EAN	8711369880456
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 transparente de 3,4L, ideal para organização e visibilidade na cozinha profissional. Resistente a temperaturas de -40°C a 80°C, não absorve odores e inclui etiqueta impermeável. Perfeito para gestão de stocks e conformidade HACCP.

Descricao Completa

Otimize a organização e a visibilidade dos seus ingredientes com este contentor Gastronorm 1/6, essencial para uma gestão de stocks eficiente e uma mise en place ágil. A sua construção transparente e resistente a temperaturas extremas garante a segurança alimentar e a durabilidade em ambientes de cozinha profissional. Perfeito para manter a frescura e a qualidade dos alimentos, este recipiente é um aliado na conformidade com as rigorosas normas HACCP.

recipiente gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	176 × 162 × 200mm
Capacidade	3,4 Litros
Material	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,23 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha ou o Gestor de F&B que procura maximizar a eficiência no armazenamento e preparação de alimentos, este contentor é ideal. Indispensável em restaurantes com 40-80 covers, cozinhas de hotelaria e serviços de catering, onde a organização e a higiene são cruciais para o sucesso do serviço. A sua versatilidade permite uma utilização eficaz desde a despensa à linha de serviço.

Armazenamento Alimentar — Principais Vantagens

A transparência deste recipiente Gastronorm permite uma identificação imediata do conteúdo, poupando tempo precioso durante o rush do serviço. A sua composição não absorve odores nem sabores, garantindo que os alimentos mantêm a sua integridade e frescura, e é compatível com tampas e cliques coloridos HACCP (vendidos separadamente) para uma gestão de alérgenos e datas eficaz. A etiqueta impermeável integrada facilita o controlo do processo de armazenamento, contribuindo para a segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	176 × 162 × 200mm
Capacidade	3,4 Litros
Material	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,23 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha ou o Gestor de F&B que procura maximizar a eficiência no armazenamento e preparação de alimentos, este contentor é ideal. Indispensável em restaurantes com 40-80 covers, cozinhas de hotelaria e serviços de catering, onde a organização e a higiene são cruciais para o sucesso do serviço. A sua versatilidade permite uma utilização eficaz desde a despensa à linha de serviço.

Armazenamento Alimentar — Principais Vantagens

A transparência deste recipiente Gastronorm permite uma identificação imediata do conteúdo, poupando tempo precioso durante o rush do serviço. A sua composição não absorve odores nem sabores, garantindo que os alimentos mantêm a sua integridade e frescura, e é compatível com tampas e cliques coloridos HACCP (vendidos separadamente) para uma gestão de alérgenos e datas eficaz. A etiqueta impermeável integrada facilita o controlo do processo de armazenamento, contribuindo para a segurança alimentar.

Como devo limpar e manter este recipiente para garantir a máxima higiene?

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar loiça profissional. Para uma higiene ótima, utilize detergentes adequados para uso alimentar e certifique-se de que está completamente seco antes de armazenar alimentos para evitar a proliferação de bactérias.

Qual a capacidade ideal de recipientes GN 1/6 para um restaurante de média dimensão?

Para um restaurante de média dimensão, é aconselhável ter um stock de pelo menos 15-20 recipientes GN 1/6 para cobrir a rotação de ingredientes, preparação de mise en place e armazenamento de sobras. A capacidade de 3,4L deste modelo é versátil para porções médias e pequenas.

Posso usar este recipiente para aquecer alimentos no forno ou micro-ondas?

Este recipiente é resistente a temperaturas até 80 °C, o que o torna adequado para banho-maria ou manter alimentos quentes em bancadas aquecidas. No entanto, não é recomendado para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas, que atingem temperaturas superiores.

As tampas e os cliques coloridos para HACCP estão incluídos?

Não, as tampas e os cliques para tampas (disponíveis em várias cores para conformidade com as diretrizes HACCP) são vendidos separadamente. Esta abordagem permite-lhe personalizar o seu sistema de armazenamento de acordo com as necessidades específicas da sua cozinha.

Posso escrever diretamente na etiqueta impermeável do recipiente?

Sim, o recipiente inclui uma etiqueta impermeável projetada para monitorizar o processo de armazenamento. No entanto, os marcadores apagáveis especiais para escrever nestas etiquetas não estão incluídos e devem ser adquiridos à parte para garantir a funcionalidade desejada.