

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 1/6 Transparente Hendi 2,4L - Armazenamento Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE880463	Modelo:	HE880463
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880463

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE880463
EAN	8711369880463
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 transparente de 2,4L, ideal para organização e armazenamento eficiente em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, facilita a identificação rápida de ingredientes e cumpre as normas HACCP com tampas e cliques vendidos separadamente.

Descricao Completa

A gestão eficiente do armazenamento de alimentos é crucial para qualquer cozinha profissional, e este contentor modular de 2,4 litros oferece a solução ideal. Com a sua construção transparente e dimensões padronizadas GN 1/6, facilita a organização e a rápida identificação dos ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço. A sua resistência a variações térmicas garante a integridade dos produtos, desde o frio da refrigeração até ao aquecimento suave.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/6
Capacidade	2,4 L
Dimensões (LxPxA)	176 × 162 × 150 mm
Cor	Transparente

Peso Líquido	0,19 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Material	Plástico de alta resistência (adequado para alimentos)
Vedação	Hermética (com tampa vendida separadamente)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante 40-80 covers que necessita de manter a mise en place organizada e visível, este contentor é essencial para a conservação de molhos, vegetais picados ou pequenas porções de proteína. O Gestor de F&B de hotel/catering/cantina encontrará neste recipiente uma ferramenta valiosa para a gestão de stocks e o cumprimento rigoroso das normas HACCP, facilitando a rotação de produtos e a minimização do desperdício alimentar. Ideal também para pastelarias e pizzarias na organização de ingredientes de menor volume.

Organização e Higiene — Principais Vantagens

A transparência deste contentor permite uma inspeção visual imediata do conteúdo, poupando tempo precioso na cozinha e evitando a abertura desnecessária, que compromete a frescura. A sua compatibilidade com as diretrizes HACCP, através da utilização de tampas e cliques coloridos (vendidos separadamente), assegura um sistema de codificação eficaz para diferentes tipos de alimentos, reforçando a segurança alimentar. Além disso, a sua superfície não porosa impede a absorção de odores e sabores, garantindo a pureza dos alimentos armazenados.

Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm para garantir a sua durabilidade e higiene?

Este recipiente pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e não porosa facilita a remoção de resíduos, sendo importante secá-lo completamente antes de armazenar para evitar a proliferação bacteriana.

Este recipiente é adequado para que tipo de volume de produção ou armazenamento na minha cozinha?

Com uma capacidade de 2,4 litros e formato GN 1/6, é ideal para pequenas e médias quantidades de ingredientes, como molhos, ervas aromáticas, porções individuais de

acompanhamentos ou componentes de mise en place. É perfeito para cozinhas que necessitam de flexibilidade e organização detalhada.

Posso utilizar este recipiente para aquecer alimentos?

Sim, este recipiente é resistente a temperaturas até 80 °C, o que o torna adequado para aquecimento suave em banho-maria ou para manter alimentos quentes em buffets, desde que a temperatura não exceda o limite. Não é recomendado para fornos ou micro-ondas.

As tampas para este recipiente são incluídas ou vendidas separadamente?

As tampas para este recipiente Gastronorm 1/6 são vendidas separadamente. Esta abordagem permite que os profissionais escolham o tipo de tampa mais adequado às suas necessidades específicas, incluindo opções com vedação hermética e cliques coloridos para conformidade HACCP.

Qual a vantagem de um recipiente transparente em comparação com um opaco?

A principal vantagem de um recipiente transparente é a visibilidade imediata do seu conteúdo, eliminando a necessidade de abrir o recipiente para identificar os alimentos. Isso otimiza o tempo de preparação, reduz o desperdício e contribui para uma gestão de stock mais eficiente e higiênica na cozinha.