

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 1,6L - Armazenamento Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE880470	Modelo:	HE880470
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880470

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880470
EAN	8711369880470
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/6 transparente da Hendi, com 1,6L de capacidade, ideal para organização e conservação de alimentos. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores e é perfeito para a mise en place profissional.

Descricao Completa

A gestão rigorosa da mise en place exige soluções de armazenamento fiáveis. Este contentor de conservação transparente, com 1,6 litros de capacidade, é ideal para manter os ingredientes frescos e visíveis, otimizando a organização e a conformidade com as normas HACCP.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a organização e a higiene na cozinha, este contentor é essencial para a preparação e conservação de pequenos volumes de ingredientes. O Gestor de F&B de hotel ou cantina encontrará neste recipiente uma ferramenta prática para a gestão de stocks e a rotação de alimentos, assegurando a frescura e a segurança alimentar em todas as etapas do serviço.

Conservação Transparente

— Principais Vantagens

A transparência do material permite uma identificação imediata do conteúdo, agilizando o rush do serviço e a reposição de stocks. A sua resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 80 °C, garante versatilidade desde a congelação ao banho-maria, sem absorver odores ou sabores, crucial para a integridade dos alimentos.

Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/6
Capacidade	1,6 Litros
Dimensões (LxPxA)	176 x 162 x 100 mm
Material	Transparente
Peso Líquido	0,14 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Características Adicionais	Não absorve odores nem sabores; Etiqueta impermeável para monitorização (marcadores não incluídos)

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

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar loiça, facilitando a sua higienização diária. Para prolongar a sua vida útil e manter a transparência, evite o uso de abrasivos e siga as diretrizes de temperatura máxima de 80 °C.

Este contentor GN 1/6 é adequado para que tipo de preparação ou armazenamento em cozinhas profissionais?

Com a sua capacidade de 1,6 litros, é ideal para pequenas porções de molhos, especiarias, guarnições ou ingredientes pré-preparados na mise en place. A sua dimensão GN 1/6 permite uma integração eficiente em bancadas refrigeradas ou buffets.

As tampas para este recipiente são incluídas ou vendidas separadamente?

As tampas para este recipiente Gastronorm 1/6 são vendidas separadamente. Existem opções com vedação hermética e cliques coloridos, compatíveis com as diretrizes HACCP, para uma gestão mais eficaz dos alimentos.

?

Posso utilizar este recipiente tanto no congelador como em banho-maria?

Sim, este recipiente é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, o que o torna adequado tanto para congelação profunda como para aquecimento suave em banho-maria ou em equipamentos de conservação a quente, sem comprometer a sua integridade.

Este recipiente absorve odores ou sabores de alimentos fortes?

Não, o material transparente de alta qualidade deste recipiente foi concebido para não absorver odores nem sabores. Isto é crucial para evitar a contaminação cruzada de aromas e garantir a pureza dos alimentos armazenados.