

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/6 Transparente 1L Hendi - Organização HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE880487	Modelo:	HE880487
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880487

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880487
EAN	8711369880487
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 transparente de 1 litro, ideal para organização e gestão de stocks em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores, e é compatível com normas HACCP para máxima segurança alimentar.

Descricao Completa

A organização eficiente na cozinha profissional e no serviço de sala é primordial, e este contentor de 1 litro, com a sua transparência, oferece uma visualização imediata do conteúdo. Essencial para uma gestão de stocks rigorosa e para a conformidade com as normas HACCP, este recipiente Gastronorm 1/6 é um pilar na sua mise en place diária.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a organização e a segurança alimentar, este contentor é ideal para a pré-preparação de ingredientes ou para o armazenamento de pequenas porções. O Gestor de F&B de hotel ou catering encontra neste recipiente uma solução versátil para a gestão de buffets e a conservação de molhos ou guarnições, mantendo a frescura e a visibilidade. Em snack-bars ou pastelarias, otimiza o armazenamento de toppings, fruta cortada ou ingredientes delicados, agilizando o serviço.

Contentor Gastronorm Transparente — Principais Vantagens

A sua construção transparente permite uma identificação instantânea do conteúdo, poupando tempo precioso no rush do serviço e na gestão de stocks. Com uma resistência térmica de -40 °C a 80 °C, este recipiente é excecionalmente versátil para refrigeração, congelação e aquecimento suave, sem absorver odores ou sabores. A possibilidade de vedação hermética com tampas e cliques coloridos (vendidos separadamente) facilita a implementação das diretrizes HACCP, garantindo a máxima segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	176 × 162 × 65mm
Capacidade	1 Litro
Cor	Transparente
Material	Plástico de alta resistência (transparente)
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,11 kg

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 morna, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e material não poroso facilitam a limpeza e evitam a acumulação de resíduos, assegurando a máxima higiene.

Qual a capacidade real deste contentor e para que tipo de porções é mais adequado?

Com uma capacidade de 1 litro, este contentor GN 1/6 é ideal para armazenar pequenas quantidades de ingredientes, molhos, guarnições ou porções individuais. É perfeito para a organização de bancadas de preparação ou para buffets onde a variedade e a frescura são essenciais.

Este recipiente é compatível com tampas e cliques coloridos para identificação HACCP?

Sim, este recipiente foi concebido para ser compatível com tampas e cliques coloridos (vendidos separadamente) que seguem as diretrizes HACCP. Esta funcionalidade permite uma

codificação visual eficaz para diferentes tipos de alimentos, otimizando a segurança alimentar na sua cozinha.

Posso utilizar este contentor tanto no frigorífico como em banho-maria?

Sim, a sua resistência a temperaturas entre -40 °C e 80 °C torna-o extremamente versátil. Pode ser utilizado com segurança para congelação e refrigeração, bem como para manter alimentos quentes em banho-maria ou em expositores aquecidos, desde que não exceda a temperatura máxima.

O material transparente do recipiente é resistente a manchas ou a absorção de odores?

Uma das grandes vantagens deste recipiente é o seu material de alta resistência que não absorve odores nem sabores, e é resistente a manchas. Isto garante que os alimentos mantenham a sua qualidade original e que o recipiente se mantenha higiénico e com bom aspeto ao longo do tempo.