

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

Contentor Gastronorm 1/3 Transparente 7,8L HENDI - Policarbonato

Informacoes do Produto

SKU:	HE880258	Modelo:	HE880258
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880258

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880258
EAN	8711369880258
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3

Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/3 transparente da HENDI, com 7,8 litros de capacidade e dimensões de 325x176x200mm. Fabricado em policarbonato resistente a temperaturas de -40°C a 80°C, ideal para armazenamento e organização de alimentos em cozinhas profissionais, facilitando a visualização do conteúdo e o cumprimento das normas HACCP.

Descricao Completa

Este contentor modular de 7,8 litros, com formato GN 1/3, é essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão do stock e a eficiência na mise en place diária, cumprindo rigorosas normas de higiene.

Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Contentor Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Capacidade	7,8 Litros
Dimensões (LxPxA)	325 × 176 × 200 mm
Material	Policarbonato Transparente
Peso Líquido	0,44 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que gere uma cozinha de produção intensiva, este recipiente é ideal para a organização de ingredientes frescos e semi-preparados, facilitando o fluxo de trabalho. O Gestor de F&B de hotel ou catering beneficia da sua versatilidade para armazenamento em câmaras frigoríficas ou para transporte seguro de alimentos, mantendo a conformidade com as normas HACCP. Em pastelarias e pizzarias, a transparência agiliza a identificação de massas, recheios ou coberturas, otimizando o tempo de serviço.

Armazenamento Transparente — Principais Vantagens

A construção em policarbonato transparente de alta qualidade permite uma visibilidade instantânea do conteúdo, reduzindo o tempo de procura e o desperdício alimentar. A sua resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 80 °C, garante a segurança e integridade dos alimentos desde o congelador ao banho-maria, enquanto a compatibilidade com tampas herméticas (vendidas separadamente) e etiquetas impermeáveis facilita o controlo HACCP e a rastreabilidade. Não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade original dos ingredientes.

Como posso garantir a vedação hermética deste contentor?

Para uma vedação hermética, é necessário adquirir as tampas específicas para contentores Gastronorm 1/3, que são vendidas separadamente. Estas tampas, muitas vezes com cliques coloridos para identificação HACCP, garantem a conservação ideal dos alimentos e evitam derrames.

Este contentor é adequado para uso em fornos ou micro-ondas?

Não, este recipiente de policarbonato transparente é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, sendo ideal para refrigeração, congelação e banho-maria. Não é recomendado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas excedem o seu limite de resistência.

Como devo limpar e manter este contentor para prolongar a sua vida útil?

A limpeza deve ser feita com água morna e detergente neutro, podendo ser lavado na máquina de lavar loiça profissional. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar o policarbonato e comprometer a sua transparência e higiene.

Qual a profundidade ideal para as minhas necessidades de armazenamento?

Com 200mm de profundidade e 7,8 litros de capacidade, este contentor GN 1/3 é versátil para armazenar quantidades significativas de ingredientes, como molhos, vegetais picados ou pequenas porções de carne. Para volumes menores ou maiores, existem outras profundidades e formatos GN disponíveis.

Posso usar este contentor para identificar alimentos conforme as diretrizes HACCP?

Sim, este contentor é compatível com etiquetas impermeáveis para monitorizar o armazenamento e pode ser combinado com tampas e cliques de cores variadas (verde, amarelo, azul, vermelho ou roxo), que são vendidos separadamente e permitem a codificação por cores conforme as diretrizes HACCP.