

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Recipiente Gastronorm 1/3 Transparente 2,5L Hendi - Armazenamento Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE880289	Modelo:	HE880289
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880289

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880289
EAN	8711369880289
Capacidade (L)	Até 6 L

Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/3 transparente da Hendi, com 2,5L de capacidade e dimensões de 325x176x65mm. Ideal para armazenamento e organização de alimentos em cozinhas profissionais, resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C e não absorve odores.

Descricao Completa

Essencial para a organização e segurança alimentar, este contentor de formato GN 1/3 permite um armazenamento otimizado de ingredientes e preparações. A sua construção transparente facilita a identificação rápida do conteúdo, crucial para uma eficiente gestão de stocks em qualquer cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a organização e a conformidade com as normas HACCP, este contentor é ideal para a conservação de molhos, vegetais pré-preparados ou porções individuais. O Gestor de F&B de hotel ou cantina encontrará nele uma solução robusta para a gestão de stocks em câmaras frigoríficas e buffets, garantindo a frescura e a rastreabilidade dos alimentos. É também perfeito para snack-bares e hamburgarias que necessitam de manter ingredientes frescos e acessíveis durante o rush do serviço.

Armazenamento Alimentar — Principais Vantagens

A transparência deste recipiente permite uma visualização instantânea do conteúdo, otimizando o tempo de serviço e minimizando o desperdício. Fabricado para não absorver odores ou sabores, assegura que a qualidade dos alimentos armazenados se mantém inalterada. A sua resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 80 °C, confere-lhe uma versatilidade excecional para refrigeração, congelação e aquecimento suave, enquanto a compatibilidade com tampas e cliques coloridos (vendidos separadamente) facilita a implementação das diretrizes HACCP.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	325 x 176 x 65 mm
Capacidade	2,5 L
Peso Líquido	0,22 kg
Cor/Material	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C

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

A limpeza é simples e essencial para a higiene alimentar. Este recipiente pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Certifique-se de que está completamente seco antes de armazenar para evitar a proliferação de bactérias.

Este contentor GN 1/3 é adequado para que tipo de volume de produção ou armazenamento?

Com uma capacidade de 2,5 litros, é ideal para porções médias de ingredientes, molhos, ou pequenas quantidades de alimentos pré-preparados. É perfeito para cozinhas que necessitam de organizar eficientemente o seu mise en place diário ou para buffets com rotação frequente de produtos.

As tampas para este recipiente são incluídas ou vendidas separadamente?

As tampas para este recipiente Gastronorm 1/3 não estão incluídas e são vendidas separadamente. Existem diversas opções, incluindo tampas com vedação hermética e cliques coloridos, que podem ser adquiridos para otimizar a conservação e a conformidade com as normas HACCP.

Qual é o material exato deste recipiente transparente e quais as suas vantagens?

Embora a descrição indique "Transparente", este tipo de recipiente é geralmente fabricado em policarbonato ou polipropileno de alta qualidade. A principal vantagem é a sua resistência a

impactos e a não absorção de odores e sabores, garantindo a integridade dos alimentos e a durabilidade do contentor.

Posso utilizar este recipiente tanto para congelação como para aquecimento de alimentos?

Sim, este recipiente é altamente versátil e resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C. Isto permite a sua utilização segura tanto para congelação profunda de alimentos como para aquecimento suave em banho-maria ou em ambientes quentes, sem comprometer a sua estrutura ou a segurança alimentar.