

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

Contentor Gastronorm 1/2 Transparente Hendi 9,5L - 325x265x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE880166	Modelo:	HE880166
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880166

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880166
EAN	8711369880166

Capacidade (L)	7–10 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/2 transparente Hendi de 9,5 litros, ideal para organização e conservação de alimentos. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores, e facilita a gestão visual de stocks em cozinhas profissionais. Dimensões 325x265x150mm.

Descricao Completa

A organização eficiente da mise en place é crucial, e este contentor Gastronorm 1/2 transparente de 9,5 litros oferece visibilidade imediata dos ingredientes. Com dimensões de 325x265x150mm, é uma solução robusta para a conservação e manuseamento de alimentos em ambientes de produção intensiva.

Recipiente Gastronorm GN 1/2 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que gere um volume elevado de preparações diárias, este recipiente facilita a organização e o acesso rápido a componentes essenciais. O Gestor de F&B em hotelaria ou catering beneficia da sua capacidade de otimizar o espaço de armazenamento refrigerado, enquanto pastelarias e churrasqueiras podem usá-lo para manter ingredientes frescos e visíveis, agilizando o serviço.

Visibilidade e Higiene — Principais Vantagens

A transparência deste contentor Gastronorm permite uma inspeção visual rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e minimizando o desperdício alimentar. A sua composição não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e a conformidade com as rigorosas normas HACCP, especialmente quando complementado com tampas e cliques coloridos (vendidos separadamente) para identificação.

Características Técnicas

Tipo	Gastronorm 1/2
Capacidade	9,5 L
Dimensões (LxPxA)	325 x 265 x 150 mm
Cor / Material	Transparente
Peso Líquido	0,48 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Vedação	Hermética (com tampa, vendida separadamente)

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

Este contentor pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e material resistente facilitam a remoção de resíduos, assegurando a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Este tamanho GN 1/2 é adequado para que tipo de operação ou volume de produção?

O formato GN 1/2 é ideal para operações de médio a grande porte, permitindo armazenar quantidades significativas de ingredientes ou preparações. É versátil para uso em bancadas de trabalho, câmaras frigoríficas ou buffets, adaptando-se a diversas necessidades de serviço.

Posso usar este contentor em fornos ou congeladores?

Este recipiente é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, o que o torna adequado para uso em congeladores e câmaras frigoríficas. No entanto, não é recomendado para uso em fornos ou equipamentos de aquecimento que excedam os 80 °C.

As tampas e os cliques coloridos para identificação vêm incluídos?

Não, este produto refere-se apenas ao recipiente Gastronorm 1/2. As tampas correspondentes e os cliques coloridos, essenciais para uma vedação hermética e para a implementação das diretrizes HACCP, são vendidos separadamente.

Qual é a durabilidade esperada deste contentor transparente em uso profissional?

Fabricado com um material transparente robusto, este contentor foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua resistência a impactos e a não absorção de odores contribuem para uma longa vida útil, desde que respeitadas as temperaturas de operação.