

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 GN 1/2 Transparente Hendi 6,5L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE880173	Modelo:	HE880173
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880173

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880173
EAN	8711369880173

Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 transparente de 6,5 litros da Hendi, ideal para organização e segurança alimentar em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40°C a 80°C, com etiqueta impermeável para controlo HACCP.

Descricao Completa

Este contentor gastronómico transparente de 6,5 litros otimiza a organização e a segurança alimentar na sua cozinha. Essencial para a mise en place e o armazenamento conforme as normas HACCP, garante a visibilidade imediata dos ingredientes e a frescura dos produtos.

Recipiente Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Tipo GN	1/2
Dimensões (LxPxA)	325 × 265 × 100mm
Capacidade	6,5 Litros
Cor	Transparente
Peso Líquido	0,33 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que gere um volume médio de produção, este contentor é ideal para a organização da câmara fria e a preparação de ingredientes. O Gestor de catering ou cantina beneficiará da sua capacidade de armazenamento seguro e da facilidade de identificação dos

alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e a conformidade com as normas de higiene.

Armazenamento Transparente — Principais Vantagens

A transparência do material permite uma inspeção visual rápida do conteúdo, crucial para a gestão de stocks e para evitar desperdícios. A sua vedação hermética, quando utilizada com as tampas e cliques opcionais, assegura a máxima frescura dos alimentos e a conformidade com as diretrizes HACCP, protegendo contra contaminações cruzadas e prolongando a vida útil dos produtos. Além disso, a resistência a temperaturas extremas (-40°C a 80°C) confere-lhe versatilidade para refrigeração, congelação e aquecimento suave.

Como devo limpar e higienizar este recipiente Gastronorm para garantir a segurança alimentar?

Este recipiente pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e o material que não absorve odores facilitam a limpeza profunda, assegurando a remoção de resíduos e a prevenção da proliferação bacteriana, essencial para as normas HACCP.

Este recipiente GN 1/2 é adequado para a minha cozinha de hotel com alta rotatividade?

Sim, o formato GN 1/2 (325x265mm) é um padrão da indústria, ideal para otimizar o espaço em câmaras frias, bancadas de preparação e buffets. A sua capacidade de 6,5 litros é versátil para armazenar componentes de pratos, vegetais cortados ou pequenas porções de molhos, adaptando-se bem à produção intensiva e ao rush do serviço.

As tampas e cliques coloridos são incluídos com o recipiente?

Não, as tampas e os cliques coloridos, que permitem a codificação por cores conforme as diretrizes HACCP (verde, amarelo, azul, vermelho ou roxo), são vendidos separadamente. Esta abordagem permite personalizar o sistema de armazenamento de acordo com as necessidades específicas da sua operação.

Qual a durabilidade esperada deste recipiente em ambientes de cozinha profissional?

Fabricado para resistir ao uso diário em cozinhas profissionais, este recipiente transparente é robusto e resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C. A sua construção duradoura minimiza a necessidade de substituição frequente, representando um investimento fiável para a sua operação.

Como funciona a etiqueta impermeável para monitorizar o armazenamento?

O recipiente inclui uma etiqueta impermeável integrada que permite registar informações cruciais como data de preparação, validade e conteúdo. Embora os marcadores apagáveis não estejam incluídos, esta funcionalidade é vital para manter um controlo rigoroso sobre o inventário e a frescura dos alimentos, em conformidade com as boas práticas de higiene.