

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

Contentor Gastronorm 1/1 Transparente Hendi 21L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE880067	Modelo:	HE880067
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880067

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880067
EAN	8711369880067

Capacidade (L)	16–25 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 transparente de 21 litros, ideal para organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40°C a 80°C, facilita a gestão de stocks e cumpre normas HACCP. Dimensões: 530x325x150mm.

Descricao Completa

A organização eficiente da sua cozinha profissional é assegurada por este contentor gastronorm transparente, otimizando a visibilidade e a gestão de stocks. Essencial para a mise en place diária, garante a conformidade com as rigorosas normas HACCP na conservação de alimentos. Fornecido pronto a instalar, este recipiente é um aliado robusto para qualquer operação.

Recipiente Gastronorm GN 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que exige organização impecável na câmara frigorífica e na linha de preparação, este contentor facilita a identificação rápida dos ingredientes. O Gestor de F&B em hotelaria ou catering beneficia da sua robustez e capacidade para a gestão de grandes volumes, enquanto pastelarias e pizzarias garantem a frescura dos seus produtos.

Conservação Alimentar — Principais Vantagens

A transparência superior deste contentor permite uma inspeção visual imediata do conteúdo, reduzindo o tempo de procura e o desperdício. A sua resistência a temperaturas extremas, de -40°C a 80°C, assegura a integridade dos alimentos desde o ultracongelador até ao banho-maria, cumprindo as diretrizes HACCP para segurança alimentar. Não absorve odores nem sabores, mantendo a qualidade original dos ingredientes.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/1
Capacidade	21 L
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 150 mm
Material	Plástico de alta resistência (transparente)
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,82 kg

Como devo limpar este recipiente Gastronorm para garantir a higiene?

Este contentor pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional. A sua superfície lisa e não porosa facilita a remoção de resíduos e impede a acumulação de bactérias, assegurando a conformidade com as normas de higiene.

Este contentor é adequado para a conservação de grandes volumes de alimentos num restaurante com alta rotatividade?

Sim, com uma capacidade de 21 litros e formato GN 1/1, é ideal para a conservação de grandes quantidades de ingredientes ou preparações em cozinhas de alta produção. A sua compatibilidade com sistemas Gastronorm permite uma integração perfeita em câmaras frigoríficas e linhas de buffet.

Posso utilizar este recipiente tanto no congelador como em banho-maria?

Absolutamente. Este contentor foi concebido para suportar temperaturas extremas, desde -40°C para ultracongelação até 80°C para aquecimento suave, como em banho-maria. Garante a segurança e a qualidade dos alimentos em diversas fases do processo culinário.

?

As tampas para este contentor são vendidas em separado?

Sim, as tampas e os respectivos cliques de cores (para identificação HACCP) são comercializados separadamente. Esta flexibilidade permite-lhe escolher as tampas mais adequadas às suas necessidades específicas de vedação e organização.

A transparência do material afeta a durabilidade ou a resistência a impactos?

Não, a transparência é uma característica do material de alta resistência utilizado, que é robusto e durável. Foi projetado para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, mantendo a sua integridade e clareza ao longo do tempo.