

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm 1/6 Transparente Hendi 2,4L - 176x162x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE880418	Modelo:	HE880418
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880418

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880418
EAN	8711369880418
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 transparente com 2,4L de capacidade, ideal para organização e conservação de alimentos. Resiste a temperaturas de -40 °C a 80 °C e não absorve odores nem sabores, garantindo higiene e visibilidade.

Descricao Completa

Este recipiente gastronómico de formato GN 1/6 é essencial para a organização eficiente da mise en place e para a conservação de alimentos, assegurando a visibilidade imediata do conteúdo. A sua capacidade de 2,4 litros otimiza o armazenamento em cozinhas profissionais e áreas de serviço, facilitando a gestão de stocks e a rotação de produtos.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Capacidade	2,4 Litros
Dimensões (LxPxA)	176 x 162 x 150 mm
Peso Líquido	0,19 kg
Cor	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Características	Não absorve odores nem sabores

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha ou o gestor de catering que necessita de manter a organização e a higiene em áreas de preparação, este recipiente é ideal para a conservação de ingredientes frescos ou pré-preparados. Em restaurantes com serviço de buffet ou pastelarias, permite uma apresentação clara e apelativa dos produtos, facilitando a reposição e o controlo visual do stock.

Visibilidade e Higiene — Principais Vantagens

A transparência total deste recipiente Gastronorm permite uma identificação instantânea do conteúdo, otimizando o tempo de serviço e a gestão de stocks no rush. A sua construção em material que não absorve odores nem sabores é crucial para manter a integridade dos alimentos e cumprir as rigorosas normas HACCP, garantindo a segurança alimentar. A resistência a variações térmicas amplas (-40 °C a 80 °C) confere-lhe uma versatilidade superior para refrigeração e armazenamento à temperatura ambiente.

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

Este recipiente pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e o material que não absorve odores facilitam a limpeza profunda, assegurando a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Este recipiente GN 1/6 é adequado para que tipo de volume de produção ou serviço?

Com uma capacidade de 2,4 litros, é ideal para pequenas porções de ingredientes em mise en place, molhos, condimentos ou para a exposição de pequenas quantidades de alimentos em buffets. É particularmente útil em cozinhas com rotação rápida de produtos ou em estações de preparação compactas.

Qual a resistência deste recipiente a temperaturas extremas?

O recipiente foi concebido para suportar temperaturas entre -40 °C e 80 °C, tornando-o versátil para uso em ultracongeladores, frigoríficos e para armazenamento à temperatura ambiente. Contudo, não é adequado para uso em fornos ou micro-ondas, devido ao limite superior de 80 °C.

?

Este recipiente é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente GN 1/6, segue as dimensões padronizadas Gastronorm (176x162mm), o que garante a sua compatibilidade com tampas, carrinhos, banhos-maria,

vitruines refrigeradas e outros equipamentos que utilizem o sistema GN.

O material transparente pode absorver odores ou sabores de alimentos fortes?

Não, uma das principais vantagens deste recipiente é que o seu material foi especificamente selecionado para não absorver odores nem sabores. Isto é crucial para evitar a contaminação cruzada de aromas entre diferentes alimentos e manter a qualidade sensorial dos ingredientes.