

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

Contentor Gastronorm 1/6 Transparente Hendi 1,6L - 176x162x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE880425	Modelo:	HE880425
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880425
EAN	8711369880425
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/6 transparente da Hendi, com 1,6L de capacidade e dimensões de 176x162x100mm. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos, resistente a temperaturas de -40°C a 80°C e não absorve odores nem sabores.

Descricao Completa

Essencial para uma gestão de stocks eficiente e uma mise en place impecável, este contentor gastronómico 1/6 transparente de 1,6 litros assegura a organização e conservação de ingredientes. A sua construção robusta garante resistência a variações térmicas, sendo ideal para o armazenamento e exposição de alimentos em conformidade com as normas HACCP.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	176 x 162 x 100 mm
Capacidade	1,6 L
Formato Gastronorm	GN 1/6
Cor	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,14 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a organização da sua cozinha e a apresentação dos pratos, este contentor é perfeito para a preparação e armazenamento de pequenas porções de ingredientes. O Gestor de catering ou cantina encontrará neste recipiente uma solução versátil para o transporte seguro e a exposição higiénica de alimentos em buffets e linhas de serviço. Ideal para pastelarias e gelatarias, permite a conservação de coberturas, frutas ou pequenas doses de cremes, mantendo a frescura e visibilidade do produto.

Visibilidade e Higiene — Principais Vantagens

A natureza transparente deste contentor facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando o desperdício. A sua composição não absorvente de odores e sabores assegura que os alimentos mantêm a sua integridade original, crucial para a qualidade do serviço. Com uma robusta resistência térmica entre -40 °C e 80 °C, este recipiente adapta-se a diversas fases da cadeia alimentar, desde o congelamento à refrigeração e exposição em banho-maria ou buffets frios, cumprindo as rigorosas normas HACCP.

Como devo limpar e manter este contentor Gastronorm para prolongar a sua vida útil?

Este contentor pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Para evitar riscos e manter a transparência, recomenda-se o uso de esponjas não abrasivas e secagem ao ar ou com pano macio.

Este tamanho GN 1/6 é adequado para que tipo de utilização na minha cozinha profissional?

O formato GN 1/6 é ideal para pequenas porções de ingredientes, molhos, condimentos, guarnições ou para a organização de componentes individuais em estações de preparação. É particularmente útil para a gestão de stocks de itens de alto giro ou para buffets com variedade limitada.

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

</summary

Fabricado com um material resistente, este contentor foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua resistência a temperaturas extremas e a não absorção de odores contribuem para uma longa vida útil, desde que as diretrizes de limpeza e uso sejam seguidas.

?

Posso usar este contentor em banhos-maria ou expositores refrigerados?

?

Sim, a sua resistência a temperaturas entre -40 °C e 80 °C torna-o perfeitamente adequado para uso em expositores refrigerados, câmaras frigoríficas e até mesmo em banhos-maria para manter alimentos quentes, sempre dentro dos limites de temperatura especificados.

Este recipiente cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, este contentor é fabricado com materiais de qualidade alimentar que não absorvem odores nem sabores, garantindo a segurança e a higiene dos alimentos armazenados. É uma escolha fiável para o cumprimento das normas HACCP em qualquer operação profissional.