

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.



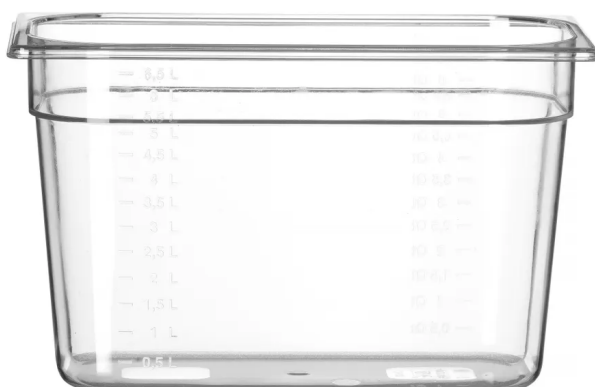
Acesso rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm 1/3 Transparente Hendi 7,8L - Armazenamento Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE880203	Modelo:	HE880203
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880203

EAN	8711369880203
Capacidade (L)	7–10 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 transparente da Hendi, com 7,8 litros de capacidade e dimensões de 325x176x200mm. Ideal para organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, resistente a temperaturas de -40°C a 80°C e não absorve odores nem sabores.

Descricao Completa

A gestão eficiente de ingredientes e a conformidade com as normas HACCP são cruciais em qualquer cozinha profissional. Este contentor de armazenamento, com a sua capacidade de 7,8 litros e formato GN 1/3, oferece uma solução robusta e transparente para a organização e conservação de alimentos. A sua resistência térmica garante versatilidade desde o congelador à linha de serviço, otimizando a "mise en place" diária.

Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Capacidade	7,8 Litros
Dimensões (LxPxA)	325 x 176 x 200 mm
Cor Material	Transparente
Resistência Térmica	-40 °C a 80 °C

Peso Líquido

0,44 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de otimizar a sua "mise en place" e manter os ingredientes visíveis e acessíveis, este contentor é ideal. O Gestor de cantina ou hotel que procura padronização na gestão de stocks e armazenamento seguro, encontrará neste recipiente GN 1/3 uma ferramenta indispensável para a organização da despensa e linha de buffet.

Armazenamento Transparente — Principais Vantagens

A sua construção transparente permite uma identificação rápida do conteúdo, agilizando o serviço e a rotação de stocks, essencial para evitar desperdícios. A capacidade de não absorver odores ou sabores assegura a integridade dos alimentos, enquanto a resistência a temperaturas extremas (-40°C a 80°C) confere uma flexibilidade operacional superior, desde a congelação à refrigeração e serviço.

Como posso garantir a correta higienização deste recipiente?

Este recipiente pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional. A sua superfície lisa e material não poroso facilitam a remoção de resíduos e a prevenção da acumulação de bactérias, cumprindo as normas HACCP.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm que já possui?

Sim, sendo um recipiente no formato Gastronorm 1/3, é totalmente compatível com todos os equipamentos e acessórios que sigam o padrão GN, como carrinhos, bancadas refrigeradas, fornos combinados e expositores de buffet. Esta padronização facilita a integração na sua cozinha.

Posso utilizá-lo para armazenar alimentos quentes ou apenas frios?

Este recipiente é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, o que significa que pode ser utilizado tanto para o armazenamento de alimentos congelados ou refrigerados, como para a manutenção de produtos em ambientes ligeiramente aquecidos, como buffets.

?

Qual a vantagem de um recipiente transparente face a um opaco?

A principal vantagem do material transparente é a visibilidade imediata do conteúdo, sem necessidade de abrir o recipiente ou etiquetar exaustivamente. Isto otimiza o tempo de procura, facilita a gestão de inventário e ajuda a monitorizar a frescura dos alimentos, contribuindo para uma operação mais eficiente.

Este contentor é adequado para transporte de alimentos entre diferentes áreas da cozinha?

Sim, o seu design robusto e a padronização GN 1/3 tornam-no ideal para o transporte seguro de ingredientes ou preparações entre diferentes estações de trabalho na cozinha, ou para a área de serviço. Recomenda-se a utilização de tampas GN adequadas para um transporte ainda mais seguro e higiénico.