

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

Recipiente Gastronorm GN 1/3 Transparente Hendi 5,7L - Preparação e Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	HE880210	Modelo:	HE880210
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880210

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880210
EAN	8711369880210
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 transparente da Hendi, com 5,7 litros de capacidade. Ideal para organização da mise en place e apresentação em buffets. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores, otimizando a gestão e higiene alimentar.

Descricao Completa

Este contentor de formato universal GN 1/3, com 5,7 litros, é essencial para uma mise en place eficaz e apresentação em buffets. A sua transparência permite a rápida identificação do conteúdo, otimizando o serviço e a gestão de stocks.

Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	5,7 Litros
Dimensões (LxPxA)	325 x 176 x 150 mm
Material	Plástico Transparente

Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,35 kg

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel ou catering, este recipiente é crucial na organização de buffets e na conservação de ingredientes, mantendo a frescura e visibilidade. O Chef de restaurante de média dimensão beneficia da sua versatilidade na preparação e armazenamento de componentes, enquanto o responsável por cantinas ou refeitórios encontra uma solução robusta para o transporte e serviço de refeições.

Versatilidade Gastronorm — Principais Vantagens

A sua construção em material transparente de alta qualidade garante que não absorve odores nem sabores, preservando a integridade dos alimentos e cumprindo as normas HACCP. A resistência a temperaturas entre -40 °C e 80 °C oferece flexibilidade para refrigeração, congelação e aquecimento suave, tornando-o um aliado indispensável em qualquer fase do processo culinário.

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

A limpeza deste recipiente é simples e pode ser feita manualmente com água morna e detergente suave, ou em máquina de lavar louça profissional. Para preservar a transparência e evitar riscos, recomenda-se o uso de esponjas não abrasivas e secagem ao ar ou com pano macio.

Este recipiente GN 1/3 é adequado para uso em fornos ou micro-ondas?

Não, este recipiente transparente é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, sendo ideal para refrigeração, congelação e aquecimento suave em banho-maria ou estufas de baixa temperatura. Não é recomendado para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas, pois pode deformar ou danificar o material.

Posso empilhar vários destes recipientes para otimizar o espaço de armazenamento na minha cozinha?

Sim, estes recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, tanto vazios como cheios, o que permite uma otimização significativa do espaço em câmaras frigoríficas ou áreas

de preparação. Certifique-se de que os recipientes estão devidamente encaixados para garantir a estabilidade do empilhamento.

Qual a principal vantagem de um recipiente transparente em comparação com um opaco para a gestão de um negócio de restauração?

A transparência é uma vantagem crucial para a gestão de stocks e a eficiência do serviço, pois permite a identificação imediata do conteúdo sem necessidade de abrir o recipiente. Isto acelera a mise en place, minimiza o desperdício por esquecimento de produtos e melhora o controlo visual da frescura dos alimentos.

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm standard?

Sim, sendo um recipiente de formato Gastronorm GN 1/3, é totalmente compatível com tampas GN 1/3 standard disponíveis no mercado. A utilização de uma tampa adequada ajuda a preservar a frescura dos alimentos, a evitar contaminações cruzadas e a facilitar o transporte seguro.