

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



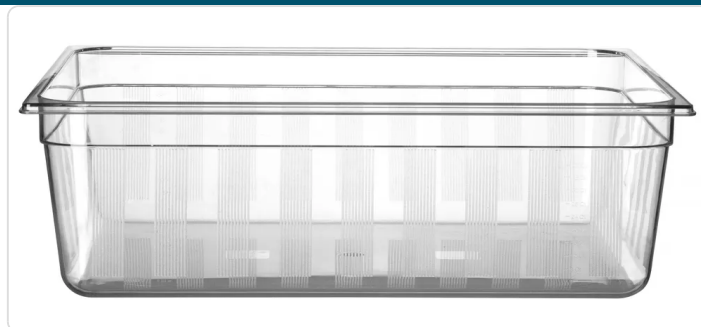
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 2/1 Policarbonato 58L Transparente (GN)

Informacoes do Produto

SKU:	HE861196	Modelo:	HE861196
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861196

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861196
EAN	8711369861196
Capacidade (L)	51-200 L
Cor	Transparente

Formato GN	GN2/1
Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/1 em policarbonato transparente de 58L. Ideal para preparação e armazenamento seguro de alimentos entre -40°C e 110°C, sem absorver odores.

Descricao Completa

A gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais exige soluções robustas e higiênicas. Este contentor Gastronorm 2/1 em policarbonato transparente, com 58 litros, otimiza a organização e preservação dos ingredientes, garantindo total conformidade com as normas de segurança alimentar.

Recipiente Gastronorm 2/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 2/1
Capacidade	58 Litros
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (LxPxA)	650 x 530 x 200 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	3,13 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a mise en place diária, a sua resistência a temperaturas entre -40°C e 110°C permite transitar diretamente do frio para o banho-maria ou forno. É ideal para gestores de cantinas e empresas de catering que necessitam de transporte e armazenamento seguros, bem como para restaurantes de bairro que valorizam a durabilidade e a visibilidade do stock.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em polycarbonato de alta qualidade, este contentor GN 2/1 assegura uma durabilidade excecional e uma resistência superior a impactos, crucial em ambientes de produção intensiva. A sua superfície transparente facilita o controlo visual do inventário, otimizando a rotação de stock e reduzindo o desperdício alimentar, ao mesmo tempo que a não absorção de odores e sabores mantém a integridade dos alimentos.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene do recipiente para cumprimento das normas HACCP??

O polycarbonato liso deste contentor Gastronorm 2/1 facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional. Para cumprir as normas HACCP, recomenda-se a higienização regular com detergente neutro e água quente, seguido de desinfeção e secagem completa antes de cada uso, prevenindo a proliferação bacteriana.

Este recipiente é adequado para congelação rápida e aquecimento em forno ou banho-maria??

Sim, a sua construção em polycarbonato de alta resistência permite suportar temperaturas extremas de -40°C a 110°C. Isto torna-o ideal para congelação, refrigeração, e aquecimento em banhos-maria ou fornos de convecção, oferecendo máxima versatilidade na cozinha profissional.

Qual a vantagem do material transparente para a gestão do stock alimentar??

A transparência do polycarbonato proporciona visibilidade imediata do conteúdo, o que é crucial para uma gestão de stock eficaz. Permite ao pessoal identificar rapidamente os ingredientes sem abrir o recipiente, otimizando o controlo FIFO (First-In, First-Out) e minimizando o desperdício.

É compatível com tampas e outros acessórios Gastronorm padrão??

Sim, sendo um recipiente no formato padrão GN 2/1 (650x530mm), é totalmente compatível com a maioria das tampas, grelhas e outros acessórios Gastronorm disponíveis no mercado. Esta compatibilidade garante flexibilidade e integração perfeita com o seu equipamento existente.

Qual a capacidade ideal deste recipiente para um restaurante de média dimensão??

Com 58 litros de capacidade e profundidade de 200mm, este recipiente GN 2/1 é excelente para armazenar grandes volumes de bases, molhos, carnes marinadas ou vegetais preparados. Para um restaurante de média dimensão, é perfeito para o armazenamento de componentes de pré-preparação ou para serviço em buffet, otimizando a eficiência na cozinha.