

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/2 Polipropileno Transparente 6,5L 325x265x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE873267	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/2 em polipropileno transparente, 6,5L, 325x265x100mm. Ideal para congelação, refrigeração e armazenamento hermético de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente GN 1/2 em polipropileno transparente, com 6,5 litros de capacidade, é uma solução versátil para o armazenamento seguro de alimentos em ambientes profissionais, garantindo conservação hermética.

Recipiente Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/2
Capacidade	6,5 Litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 100 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Hermético	Sim
Adequado para	Congelação, refrigeração, armazenamento de alimentos/líquidos quentes
Características adicionais	Empilhável, cliques com cores, etiquetas incorporadas

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/2 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, food trucks e roulotes. A sua versatilidade permite o armazenamento eficiente de ingredientes preparados, molhos, sopas ou porções de alimentos, tanto em câmaras frigoríficas como em bancadas de preparação. É igualmente útil em serviços de catering e hotelaria para a organização e transporte de alimentos.

Recipiente GN 1/2 — Principais Vantagens

O design hermético deste recipiente assegura a frescura e a segurança dos alimentos, prevenindo contaminações e derrames. A sua construção em polipropileno permite a utilização em diversas temperaturas, desde a congelação à refrigeração e ao armazenamento de produtos quentes. A funcionalidade de empilhamento, combinada com cliques coloridos e etiquetas incorporadas, otimiza a gestão de inventário e facilita a identificação rápida dos conteúdos, contribuindo para uma cozinha mais organizada e eficiente.

Qual a capacidade e as dimensões exatas deste recipiente GN 1/2?

Este recipiente tem uma capacidade de 6,5 litros e as suas dimensões são 325 mm de comprimento, 265 mm de largura e 100 mm de altura.

Este recipiente é adequado para congelação e aquecimento de alimentos?

Sim, o material de polipropileno torna-o adequado para uma ampla gama de temperaturas, permitindo a sua utilização tanto para congelação e refrigeração como para o armazenamento de alimentos ou líquidos quentes.

De que material é feito este contentor e quais as suas vantagens?

É fabricado em polipropileno (PP), um material robusto e durável, resistente a variações de temperatura e que garante a segurança alimentar. A sua transparência permite a visualização rápida do conteúdo.

Como é que este recipiente facilita a gestão de inventário numa cozinha profissional?

O seu design empilhável, juntamente com cliques com cores e etiquetas incorporadas, permite uma organização eficiente e uma identificação rápida dos conteúdos, simplificando o controlo de stock e a rotação de produtos.

Este recipiente é hermético?

Sim, este recipiente foi concebido para ser hermético, garantindo uma vedação eficaz que ajuda a preservar a frescura dos alimentos e a prevenir derrames durante o armazenamento ou transporte.