

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



Hotelequip.pt

Contentor Gastronorm 1/1 Polipropileno 13L – 530x325x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE873342	Modelo:	873342
Marca:	HENDI	EAN:	8711369873342

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	873342
EAN	8711369873342
Capacidade (L)	11–15 L

Formato GN	GN1/1
Material	Polipropileno
Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 de 13L em polipropileno transparente (530x325x100mm). Otimiza o armazenamento e a higiene em cozinhas profissionais, com design empilhável para maior eficiência.

Descricao Completa

A gestão eficiente e higiénica de alimentos é fundamental para a produtividade de qualquer cozinha profissional. Este contentor Gastronorm 1/1 em polipropileno, com 13 litros de capacidade, é uma solução robusta e transparente, ideal para o armazenamento e transporte seguro de ingredientes. Concebido para otimizar o espaço e a adesão às rigorosas normas de segurança alimentar, o seu design empilhável é uma mais-valia para operações com alta rotação de stock.

recipiente GN 1/1 — Contentor Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	13 Litros
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 100 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Peso Líquido	1.023 kg

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste contentor torna-o indispensável para uma ampla variedade de contextos profissionais. Para o Chef que supervisiona a mise en place e o armazenamento em restaurantes de pequena ou média dimensão, ou em pastelarias e snack-bares, a sua capacidade de 13 litros é ideal para organizar ingredientes semi-preparados, bases de molhos ou porções individuais. Em cantinas escolares ou serviços de catering, facilita a gestão de grandes volumes de alimentos e a sua rotação, garantindo frescura e conformidade com as exigências de transporte seguro.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de um contentor Gastronorm em polipropileno transparente confere vantagens operacionais significativas. O material de polipropileno (PP) garante uma resistência superior ao impacto e a variações de temperatura, sendo também de fácil higienização, essencial para o cumprimento das normas HACCP. A sua transparência permite uma visibilidade imediata do conteúdo, acelerando a identificação dos alimentos e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Adicionalmente, o design inteligente permite que os contentores sejam empilhados de forma segura, maximizando o espaço em frigoríficos e despensas e contribuindo para uma organização exemplar da cozinha.

Perguntas Frequentes

Este contentor Gastronorm é adequado para uso em câmaras frigoríficas ou congeladores??

Sim, o polipropileno é um material resistente a baixas temperaturas, tornando este contentor ideal para armazenamento seguro de alimentos em câmaras frigoríficas e congeladores, mantendo a integridade dos seus ingredientes.

Como devo realizar a limpeza e higienização para cumprir as normas HACCP??

Este contentor de polipropileno é facilmente lavável, manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a remoção de resíduos e a desinfeção adequada para o cumprimento das rigorosas normas HACCP.

Qual a vantagem do formato GN 1/1 para a minha cozinha??

O formato Gastronorm 1/1 (530x325mm) é um standard universal, otimizando a organização e o encaixe perfeito em todos os equipamentos compatíveis, desde fornos e frigoríficos a banhos-maria e expositores.

É seguro aquecer alimentos neste contentor??

Contentores de polipropileno são geralmente adequados para reaquecimento suave em banho-maria ou micro-ondas, mas não são recomendados para cozedura a altas temperaturas em fornos convencionais. Verifique sempre as instruções do fabricante.

A transparência do material influencia a conservação dos alimentos??

A transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, o que otimiza a rotação de stock e minimiza o desperdício, mas não afeta diretamente a conservação, que é assegurada pelo material seguro e por um fecho adequado (tampa não incluída, mas fundamental para a conservação).