

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 GN 1/1 Polipropileno 28L Transparente 530x325x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE873366	Modelo:	873366
Marca:	HENDI	EAN:	8711369873366

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	873366
EAN	8711369873366
Capacidade (L)	26–50 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/1
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/1 de 28L em polipropileno transparente, ideal para armazenamento e transporte de alimentos. Design empilhável e fácil identificação de conteúdo.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/1 em polipropileno transparente de 28 litros é uma solução robusta e higiénica para armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais, otimizando a organização do espaço.

Recipiente Gastronorm GN 1/1 — Recipiente GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/1
Capacidade	28 L
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 200 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Formato	Retangular
Peso Líquido	1.28 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para a organização e gestão de alimentos em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Permite o armazenamento seguro de ingredientes, produtos semi-preparados ou alimentos prontos a servir, tanto em câmaras frigoríficas como em áreas de preparação.

Recipiente GN 1/1 — Principais Vantagens

- **Otimização do Espaço:** O design empilhável permite poupar espaço valioso em áreas de armazenamento e frigoríficos.
- **Identificação Simplificada:** A transparência do material e a possibilidade de usar cliques e etiquetas a cores facilitam a rápida identificação do conteúdo.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em polipropileno robusto, é resistente e fácil de limpar, garantindo a segurança alimentar.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para armazenamento, transporte e preparação de uma vasta gama de alimentos.
- **Conformidade Gastronorm:** As dimensões GN 1/1 asseguram compatibilidade com outros equipamentos e sistemas Gastronorm existentes na sua cozinha.

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/1?

Este recipiente Gastronorm 1/1 tem uma capacidade total de 28 litros, ideal para grandes volumes de alimentos.

De que material é feito o recipiente?

O recipiente é fabricado em polipropileno (PP) de alta qualidade, um material durável, leve e seguro para contacto com alimentos.

É possível empilhar estes recipientes?

Sim, o design deste recipiente permite o empilhamento seguro, o que é fundamental para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais.

Para que tipo de uso profissional é adequado?

É ideal para armazenamento, transporte e organização de alimentos em restaurantes, cantinas, serviços de catering, pastelarias e qualquer cozinha profissional que necessite de soluções

Gastronorm eficientes.

Quais as dimensões exatas do recipiente?

As dimensões exatas do recipiente são 530 mm de comprimento, 325 mm de largura e 200 mm de altura, correspondendo ao formato GN 1/1.