

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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/6, 1.6L, 176x162x100mm, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE800638	Modelo:	HE800638
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800638

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800638
EAN	8711369800638

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável AISI 201, com 1.6L de capacidade e 176x162x100mm. Ideal para uso em fornos, frigoríficos e buffets, suporta -40°C a 300°C.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável AISI 201 é uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40°C a 300°C.

Recipiente Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 201
Resistência Térmica	-40°C a 300°C
Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 100 mm
Capacidade	1.6 L
Peso Líquido	0.263 kg
Bordas	Arredondadas
Lavável na Máquina	Sim
Utilização	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, chafing dishes

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde snack-bares e tascas a restaurantes de bairro, cantinas escolares ou empresariais, e pastelarias com confeitaria. É ideal para o armazenamento refrigerado de ingredientes, preparação de pequenas porções, exposição de alimentos em buffets de hotéis ou eventos de catering, e para manter pratos quentes em banho-maria ou chafing dishes. A sua versatilidade torna-o um elemento fundamental para a organização e eficiência na gestão de alimentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 201, garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo a sua utilização em fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria e chafing dishes, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Higiene Otimizada:** As bordas arredondadas facilitam a limpeza e o material é lavável na máquina de lavar louça, assegurando os mais altos padrões de higiene.
- **Compatibilidade Padrão:** O formato GN 1/6 é um padrão internacional, garantindo a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional existentes.
- **Eficiência na Gestão:** Permite uma organização eficaz dos alimentos, facilitando a preparação, armazenamento e serviço, contribuindo para a produtividade da sua equipa.

Qual o material deste recipiente Gastronorm?

É fabricado em aço inoxidável AISI 201, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional em ambientes de restauração e hotelaria.

Pode ser utilizado em forno e frigorífico?

Sim, este recipiente é adequado para uso em fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria e chafing dishes, suportando temperaturas de -40°C a 300°C.

É fácil de limpar?

Sim, possui bordas arredondadas que facilitam a limpeza e é totalmente lavável na máquina de lavar louça, otimizando a higiene na sua cozinha profissional.

Qual a capacidade e dimensões exatas?

Tem uma capacidade de 1.6 litros e dimensões de 176 mm de comprimento, 162 mm de largura e 100 mm de altura, correspondendo ao formato Gastronorm GN 1/6.

É compatível com outros equipamentos de cozinha?

Sim, o formato Gastronorm GN 1/6 é um padrão internacional, garantindo compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos e buffets.