

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 1/6, 1.6L, Aço Inoxidável, (H)100mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE806630	<b>Modelo:</b>	HE806630
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369806630

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE806630
<b>EAN</b>	8711369806630

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável, com 1.6L de capacidade e 98mm de altura. Suporta temperaturas de -40°C a 300°C. Ideal para fornos, frigoríficos e buffets.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável é uma solução versátil e robusta para armazenamento, confeção e serviço de alimentos, suportando uma vasta gama de temperaturas de -40°C a 300°C.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (CxLxA)</b>	176 x 162 x 98 mm
<b>Capacidade</b>	1.6 L
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Peso Líquido</b>	0.268 kg
<b>Resistência Térmica</b>	De -40°C a 300°C

### Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para a organização de ingredientes em bancadas de preparação, armazenamento em frigoríficos, confeção em fornos de convecção e manutenção de temperatura em banhos-maria ou buffets de hotéis e eventos de catering.

### Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Elevada resistência a temperaturas extremas, permitindo uso em fornos, frigoríficos e banhos-maria.
- Flange reforçada para maior segurança e manuseamento.
- Bordas lisas que facilitam a limpeza e evitam acumulação de resíduos.
- Compatível com máquina de lavar louça, otimizando a rotina de limpeza.

#### **Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste recipiente?**

O aço inoxidável confere ao recipiente uma excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar em ambientes profissionais.

#### **Este recipiente pode ser utilizado em fornos de convecção?**

Sim, o recipiente possui alta resistência térmica, suportando temperaturas até 300°C, o que o torna perfeitamente adequado para uso em fornos de convecção, banhos-maria e chafing dishes.

#### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, as bordas lisas e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza manual, e o recipiente é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização eficiente.

#### **Qual a capacidade deste recipiente GN 1/6?**

Este modelo de recipiente Gastronorm GN 1/6 tem uma capacidade de 1.6 litros, ideal para porções individuais, acompanhamentos ou ingredientes específicos.

#### **Pode ser usado para armazenamento a frio?**

Sim, a sua resistência térmica de -40°C permite o armazenamento seguro de alimentos em frigoríficos e câmaras de congelação, mantendo a qualidade e frescura dos produtos.