

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 Aço Inox 18/10 | 2.4L, A150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801710	Modelo:	HE801710
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801710

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801710

EAN

8711369801710

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 em aço inox 18/10 de alta qualidade, 2.4L, ideal para preparação, conservação e serviço de alimentos. Durável e fácil de limpar.

Descrição Completa

A organização e a higiene na cozinha profissional são fundamentais para a eficiência. Este contentor em aço inoxidável Gastronorm GN 1/6 de 2.4 litros, com 150mm de profundidade, otimiza a preparação e conservação de alimentos, garantindo conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar e simplificando a gestão de stock. A sua construção robusta em aço inox 18/10 assegura uma durabilidade superior e versatilidade em diferentes ambientes térmicos.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo Gastronorm	GN 1/6
Capacidade	2.4 Litros
Dimensões (LxPxA)	176 x 162 x 150 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	0.408 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/6 é indispensável para qualquer cozinha profissional, desde pequenos snack-bars a restaurantes de hotel. Para o Chef que procura otimizar a "mise en place", permite o armazenamento organizado de ingredientes pré-preparados. É ideal para o Gestor de F&B que

necessita de manter a frescura e a temperatura dos alimentos em buffets de pequeno-almoço ou serviços de catering, bem como para a organização eficiente do frigorífico e fornos de convecção, assegurando a conformidade com as diretrizes HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste contentor Gastronorm GN 1/6 distingue-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, superando alternativas de menor durabilidade. Este material oferece resistência superior à corrosão, facilidade de limpeza e robustez para suportar o uso diário intensivo em ambientes de cozinha exigentes, como restaurantes de grande volume ou cantinas escolares. A sua adaptabilidade a temperaturas extremas, desde fornos de convecção a câmaras de refrigeração, minimiza a necessidade de múltiplos tipos de recipientes, simplificando as operações e otimizando o investimento.

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ser utilizado no forno e no frigorífico??

Sim, o aço inoxidável 18/10 de alta qualidade permite a sua utilização segura tanto em fornos de convecção para aquecimento ou cozedura, quanto em frigoríficos e congeladores para conservação de alimentos, garantindo versatilidade máxima na sua cozinha.

Como devo limpar e manter o recipiente Gastronorm GN 1/6??

Graças aos seus rebordos lisos e ao material em aço inoxidável 18/10, o recipiente é extremamente fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando sempre uma higienização completa e eficaz.

Qual a capacidade exata e as dimensões deste contentor??

Este contentor Gastronorm GN 1/6 tem uma capacidade de 2.4 litros e dimensões de 176 mm de comprimento por 162 mm de largura e 150 mm de altura, o que o torna ideal para porções individuais ou pequenos volumes de ingredientes.

É compatível com sistemas de banho-maria e réchauds??

Sim, foi concebido para ser perfeitamente compatível com sistemas de banho-maria e réchauds, sendo uma solução prática para manter os alimentos quentes durante o serviço de buffet ou em estações de preparação, garantindo a temperatura ideal para os seus pratos.

Qual o benefício do aço inoxidável 18/10 para este tipo de recipiente??

O aço inoxidável 18/10 indica uma liga com 18% de cromo e 10% de níquel, conferindo-lhe uma resistência superior à corrosão, maior durabilidade e uma superfície mais higiénica e fácil de limpar, essencial para o cumprimento das normas HACCP e para a longevidade do equipamento em cozinhas profissionais.