

# 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 1/6 Aço Inox 1.6L, 100mm altura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801727	<b>Modelo:</b>	HE801727
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801727

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801727
<b>EAN</b>	8711369801727

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em aço inox 18/10, ideal para preparação e armazenamento com 1.6L de capacidade e 100mm de altura. Versátil para frio e calor.

## Descricao Completa

A gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais exige soluções robustas e versáteis. Este contentor Gastronorm 1/6 em aço inoxidável 18/10, com 1.6 litros de capacidade e 100mm de profundidade, é uma peça fundamental para otimizar a organização e a conformidade higiénica na sua operação diária. Concebido para resistir às exigências de um serviço contínuo, adapta-se perfeitamente a diversas etapas do processo culinário.

### Cuba Gastronorm 1/6 — Recipiente Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm GN 1/6
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Capacidade</b>	1.6 Litros
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	176 x 162 x 100 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.35 kg
<b>Compatibilidade Térmica</b>	Forno convecção, frigorífico, banho-maria, réchauds

### Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/6 é indispensável para o Chef Executivo que supervisiona a mise en place num restaurante de alta afluência, permitindo organizar ingredientes pré-preparados para o rush do serviço. É igualmente ideal para o Gestor de F&B de unidades hoteleiras ou empresas de catering, garantindo que os alimentos são mantidos à temperatura correta em buffets e banhos-maria, ou refrigerados de forma segura em câmaras frigoríficas. Perfeito também para snack-bares e cantinas que necessitam de uma organização rigorosa e versátil para pequenas porções e complementos.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O fabrico em aço inoxidável 18/10 confere a este recipiente Gastronorm 1/6 uma resistência superior à corrosão e uma higiene exemplar, crucial para a conformidade com as rigorosas normas HACCP. A sua construção robusta com rebordos lisos não só facilita a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos, como também assegura uma durabilidade prolongada face ao uso intensivo em fornos de convecção, frigoríficos e banhos-maria. Esta versatilidade térmica permite uma transição fluida desde a preparação e armazenamento até à apresentação, otimizando fluxos de trabalho e reduzindo a necessidade de múltiplos utensílios.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a limpeza e manutenção deste recipiente Gastronorm para cumprir as normas HACCP??**

*Aço inoxidável 18/10 e os rebordos lisos facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e enxaguamento abundante para evitar resíduos e assegurar a máxima higiene, essencial para a segurança alimentar e conformidade HACCP.*

### **Este recipiente GN 1/6 é adequado para que tipo de operações de cozinha, considerando a sua capacidade de 1.6L??**

*Com 1.6 litros de capacidade, é ideal para o armazenamento de pequenas quantidades de ingredientes, molhos, condimentos, ou para porções individuais em buffets. A sua dimensão GN 1/6 permite uma flexibilidade excelente na organização de bancadas e em sistemas de serviço que requerem rotação rápida de stock.*

### **Posso utilizar este contentor diretamente do frigorífico para um forno de convecção ou banho-maria??**

*Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 confere-lhe excelente resistência a choques térmicos, permitindo a transição direta do frio para o calor. Isto garante uma versatilidade operacional superior, ideal para processos de preparação e regeneração de alimentos.*

### **Qual a durabilidade esperada deste recipiente em ambiente de cozinha profissional??**

*Fabricado com aço inoxidável de alta qualidade e design robusto, este recipiente é concebido para uma longa vida útil. A resistência à corrosão e aos impactos do uso diário, aliada aos rebordos reforçados, minimiza o desgaste e assegura um investimento duradouro para qualquer operação de restauração.*

### **Este recipiente Gastronorm 1/6 é empilhável para otimização de espaço??**

*Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, tanto vazios como cheios (com tampas adequadas, vendidas separadamente), permitindo uma otimização significativa do espaço de armazenamento. A padronização GN facilita a combinação com outros recipientes e equipamentos compatíveis.*