

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 Inoxidável 1L, Profundidade 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801734	Modelo:	HE801734
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801734

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801734
EAN	8711369801734

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/6 em aço inoxidável 18/8 de 1L, ideal para preparação e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Versátil, empilhável e resistente.

Descricao Completa

Concebido para a máxima durabilidade e higiene, este contentor Gastronorm 1/6 em aço inoxidável 18/8 é um elemento essencial para qualquer cozinha profissional. Com a sua versatilidade para uso em fornos e ultracongeladores, otimiza a organização e a eficiência no dia a dia do seu serviço, desde a "mise en place" até à conservação.

Recipiente Gastronorm 1/6 Aço Inoxidável — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxP)	161 x 174 mm
Profundidade	65 mm
Capacidade	1 Litro
Material	Aço Inoxidável 18/8
Peso Líquido	0,25 kg
Utilização	Forno e Ultracongelador
Empilhável	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Chef de qualquer restaurante de bairro ou para o gestor de cantinas que procura soluções robustas para a preparação e armazenamento de ingredientes, este recipiente GN 1/6 é indispensável. A sua capacidade de 1 litro e a profundidade de 65mm tornam-no ideal para porções individuais em buffets, para organizar pequenos stocks na linha de confeção de um snack-bar, ou para a conservação de molhos e guarnições num serviço de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este contentor Gastronorm 1/6 destaca-se pela sua construção em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, garantindo uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional mesmo em ambientes de produção intensiva. As suas bordas lisas facilitam a limpeza e manuseamento seguro, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar. Além disso, a sua capacidade de empilhamento otimiza o espaço de arrumação, e a aptidão para forno e ultracongelador oferece uma flexibilidade sem igual na gestão dos seus produtos.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e durabilidade deste recipiente??

Para manter a higiene e prolongar a vida útil do seu recipiente, limpe-o regularmente com detergente neutro e água quente, evitando abrasivos. O aço inoxidável 18/8 é naturalmente resistente à corrosão e as suas superfícies lisas facilitam uma higienização completa.

Para que tipo de preparações é ideal o tamanho GN 1/6??

O formato GN 1/6, com 1 litro de capacidade e 65mm de profundidade, é perfeito para molhos, condimentos, pequenas porções de acompanhamentos, ingredientes para "mise en place", ou para servir componentes individuais em buffets e linhas de serviço em restaurantes e snack-bars.

Este contentor pode ser usado em máquinas de lavar loiça profissionais??

Sim, este contentor Gastronorm em aço inoxidável é totalmente seguro e adequado para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma limpeza eficiente e padronizada para manter os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Quais as vantagens do aço inoxidável 18/8 face a outros materiais??

O aço inoxidável 18/8 (também conhecido como AISI 304) oferece uma série de vantagens cruciais: excelente resistência à corrosão, durabilidade superior, é um material não-reativo com alimentos, fácil de limpar e mantém a sua integridade em altas e baixas temperaturas, tornando-o ideal para ambientes alimentares.

É compatível com todas as bancadas e carrinhos Gastronorm??

Sim, este recipiente segue o padrão internacional Gastronorm (GN 1/6), o que garante a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais que aceitam este formato, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos, vitrines refrigeradas e carrinhos de transporte, assegurando integração perfeita na sua cozinha.