

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, Transparente, -40°C a 150°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE869673	Modelo:	HE869673
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869673

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869673
EAN	8711369869673

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 de 1,6L em Grilamid, transparente. Suporta -40 °C a 150 °C, ideal para armazenamento, aquecimento e arrefecimento em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6, fabricado em Grilamid de alta qualidade, oferece uma solução robusta e versátil para o armazenamento e processamento de alimentos em cozinhas profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 150 °C.

Recipiente GN 1/6 Grilamid — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Material	Grilamid (Poliamida de alta qualidade, sem BPA)
Capacidade	1,6 L
Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 100 mm
Resistência à Temperatura	De -40 °C a 150 °C
Cor	Transparente (com ligeiro toque amarelo)
Peso Líquido	0,18 kg
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/6 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. A sua versatilidade permite a utilização em todas as fases do processamento de alimentos, incluindo armazenamento em frigoríficos e congeladores, arrefecimento rápido em abatedores de temperatura, aquecimento em banho-maria, réchauds e fornos micro-ondas. É perfeito para organizar ingredientes, porcionar molhos, guarnições ou pequenas quantidades de alimentos preparados em cozinhas profissionais, food trucks e serviços de catering.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Principais Vantagens

- **Extrema Resistência Térmica:** Suporta variações de temperatura de -40 °C a 150 °C, permitindo a utilização em congeladores, abatedores, fornos micro-ondas e banho-maria.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em Grilamid, um material robusto e resistente a impactos, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Não absorve odores nem sabores, é fácil de limpar na máquina de lavar loiça e isento de BPA, assegurando a integridade dos alimentos.
- **Versatilidade de Utilização:** Adequado para armazenamento, preparação, aquecimento e arrefecimento, otimizando os processos na cozinha.
- **Transparência:** Permite uma visualização rápida e clara do conteúdo, facilitando a gestão de stocks e a identificação de ingredientes.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos convencionais?

Não, este recipiente é resistente a temperaturas até 150 °C, sendo adequado para micro-ondas, banho-maria e réchauds, mas não para fornos convencionais que atingem temperaturas superiores.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o recipiente é fabricado em Grilamid de alta qualidade, isento de BPA, e não absorve odores nem sabores, garantindo a segurança e a qualidade dos alimentos armazenados.

Qual a profundidade deste recipiente GN 1/6?

Este recipiente GN 1/6 tem uma profundidade de 100 mm, o que o torna adequado para porcionar e armazenar uma variedade de ingredientes e preparações.

Pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o material Grilamid é altamente resistente e pode ser lavado com segurança em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a manutenção e a higiene.

É compatível com tampas GN standard?

Sim, sendo um recipiente Gastronorm GN 1/6, é totalmente compatível com tampas e outros acessórios GN 1/6 standard, permitindo uma integração fácil no seu sistema existente. ?