

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/6 Policarbonato Branco 2,4L 176x162x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862766	Modelo:	HE862766
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862766

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862766

EAN

8711369862766

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em polycarbonato branco, com 2,4L de capacidade. Ideal para armazenamento e transporte de alimentos, resistente de -40 °C a 110 °C.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 em polycarbonato branco é uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais, com uma capacidade de 2,4 litros e dimensões de 176x162x150mm.

Recipiente Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Capacidade	2,4 L
Material	Polycarbonato
Cor	Branco
Dimensões (CxLxA)	176x162x150 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,26 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização e conservação de ingredientes em cozinhas de restaurantes, snack-bares, pastelarias com confeitaria e cantinas. A sua versatilidade permite o uso em balcões refrigerados de hotéis, buffets de eventos e roulotes, facilitando o transporte e a preparação de alimentos. Adequado para armazenamento de pequenas porções de molhos, guarnições ou ingredientes pré-preparados em qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricado em policarbonato de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Não absorve odores nem sabores, mantendo a integridade dos alimentos armazenados.
- Ampla resistência a temperaturas, permitindo o uso em ambientes de refrigeração e aquecimento.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar na sua cozinha.
- Compatibilidade com o sistema Gastronorm, otimizando o espaço em equipamentos e bancadas.

Este recipiente pode ser usado no forno?

Não, este recipiente de policarbonato é resistente a temperaturas até 110 °C, sendo adequado para banho-maria ou aquecimento suave, mas não para uso direto em fornos convencionais de alta temperatura.

É seguro para armazenar alimentos ácidos ou oleosos?

Sim, o policarbonato de alta qualidade não absorve odores nem sabores, tornando-o adequado para uma vasta gama de alimentos, incluindo os ácidos e oleosos, sem comprometer a higiene ou o sabor.

Posso empilhar vários recipientes GN 1/6?

Sim, os recipientes Gastronorm são projetados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento em frigoríficos, bancadas e carros de transporte.

Qual a profundidade deste recipiente?

A profundidade deste recipiente Gastronorm 1/6 é de 150 mm, conforme indicado nas especificações técnicas do produto.

Este recipiente é compatível com máquinas de lavar loiça profissionais?

Sim, o policarbonato é um material resistente e adequado para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a manutenção da higiene.

?