

# 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 Policarbonato 1,6L 176x162x100mm Branco

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE862773	<b>Modelo:</b>	HE862773
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369862773

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE862773
<b>EAN</b>	8711369862773

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em policarbonato branco, com 1,6L de capacidade e dimensões de 176x162x100mm. Resiste a temperaturas de -40 °C a 110 °C, ideal para armazenamento e preparação.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 em policarbonato branco é uma solução durável e higiénica para o armazenamento, preparação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais, suportando temperaturas extremas de -40 °C a 110 °C.

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

<b>Tipo Gastronorm</b>	GN 1/6
<b>Capacidade</b>	1,6 L
<b>Cor</b>	Branco
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	176x162x100 mm
<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Resistência à Temperatura</b>	-40 °C a 110 °C
<b>Peso Líquido</b>	0,2 kg

### Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas escolares e empresariais. É perfeito para a organização de ingredientes em câmaras frigoríficas, para a preparação de mise en place em bancadas de trabalho, ou para o transporte seguro de pequenas porções de alimentos em serviços de catering e food trucks. A sua robustez torna-o adequado para o uso diário em snack-bares, pastelarias com confeitaria e hotéis.

### Recipiente Gastronorm 1/6 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em policarbonato de alta qualidade, resiste a impactos e ao uso contínuo em ambientes exigentes.

- **Ampla Resistência Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, permitindo o uso em ultracongeladores, frigoríficos e banhos-maria.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Padronização Gastronorm:** Compatível com todos os equipamentos e acessórios GN 1/6, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para armazenamento, preparação, transporte e exposição de alimentos quentes ou frios.

#### **Este recipiente pode ser usado em fornos ou micro-ondas?**

Não, este recipiente em policarbonato é resistente a temperaturas até 110 °C, sendo adequado para banho-maria ou estufas quentes, mas não para fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas excedem este limite.

#### **É seguro para contacto direto com alimentos?**

Sim, o policarbonato utilizado é um material de grau alimentar, seguro para o contacto direto com qualquer tipo de alimento, garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança.

#### **Como devo limpar e higienizar este recipiente?**

Pode ser lavado manualmente com água quente e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. O material não poroso facilita a remoção de resíduos e a desinfeção eficaz.

#### **Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm?**

Sim, este recipiente segue o padrão Gastronorm GN 1/6, sendo totalmente compatível com tampas e outros acessórios de tamanho GN 1/6 disponíveis no mercado.

#### **Qual a vantagem do policarbonato em relação ao aço inoxidável?**

O policarbonato é mais leve, transparente (embora este seja branco, o material permite visibilidade noutras cores), e não reage com alimentos ácidos. É ideal para armazenamento e transporte onde o peso e a visibilidade são importantes, enquanto o aço é preferível para cozedura direta a altas temperaturas.

### **Este recipiente GN 1/6 em policarbonato branco absorve odores ou sabores?**

Não, uma das principais vantagens do policarbonato de alta qualidade é a sua propriedade de não absorver odores nem sabores. Isto é crucial para manter a integridade dos alimentos e evitar contaminação cruzada de aromas em cozinhas profissionais.

### **Quais são as dimensões exatas e a capacidade deste recipiente Gastronorm?**

As dimensões aproximadas deste recipiente são 176x162x100mm, correspondendo ao padrão GN 1/6. Possui uma capacidade prática de 1,6 litros, ideal para pequenas porções ou ingredientes específicos.

### **Como se deve limpar este recipiente de policarbonato para garantir a sua durabilidade?**

A limpeza é simples: pode ser lavado manualmente com água morna e detergente suave ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar a superfície e prolongar a vida útil do policarbonato.

### **Este recipiente GN 1/6 é adequado para que tipo de aplicações em cozinhas profissionais?**

É versátil para diversas aplicações, desde a organização de ingredientes na área de mise en place até ao armazenamento refrigerado em câmaras frigoríficas ou para exposição em vitrines de saladas. Ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e buffets.