

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Hendi, 14L, Polipropileno Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE880029	Modelo:	HE880029
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880029

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880029
EAN	8711369880029

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 em polipropileno translúcido, com 14 litros de capacidade, ideal para armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40°C a 80°C, empilhável e seguro para micro-ondas e máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

A gestão eficiente do armazenamento de alimentos é crucial para qualquer operação de cozinha profissional. Este contentor gastronómico em polipropileno translúcido, com 14 litros de capacidade, oferece uma solução robusta e higiénica para a conservação e transporte de ingredientes, otimizando a mise en place e o rush do serviço.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante ou o Gestor de cantina, este recipiente é ideal na organização de câmaras frigoríficas e bancadas de preparação, facilitando a rotação de stocks e a identificação rápida de produtos. Em pastelarias e churrasqueiras, assegura a frescura de massas, molhos e acompanhamentos, suportando a produção intensiva diária.

Versatilidade e Higiene — Principais Vantagens

Fabricado em polipropileno translúcido de alta qualidade, este contentor não absorve odores nem sabores, preservando a integridade dos alimentos e evitando contaminações cruzadas. A sua resistência a temperaturas entre -40°C e 80°C permite a utilização segura desde o congelador ao micro-ondas, e a sua capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	14 Litros
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 100 mm
Material	Polipropileno Translúcido
Cor	Transparente

Peso Líquido	0,67 kg
Resistência à Temperatura	-40°C a 80°C
Características Adicionais	Empilhável, Adequado para micro-ondas, Adequado para máquina de lavar loiça, Não absorve odores/sabores

Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm para garantir a sua durabilidade e higiene?

Este recipiente é totalmente seguro para máquina de lavar loiça, o que simplifica a sua limpeza diária. Para uma higiene ótima, recomenda-se a lavagem imediata após o uso, evitando a acumulação de resíduos alimentares que possam manchar ou comprometer o material.

Este contentor GN 1/1 de 14L é adequado para que tipo de volume de produção na minha cozinha?

Com uma capacidade de 14 litros, este recipiente é ideal para cozinhas com produção média a alta, permitindo armazenar grandes quantidades de ingredientes ou preparações. É perfeito para guardar bases de molhos, vegetais pré-preparados ou porções de carne, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço.

Posso utilizar este recipiente em fornos ou apenas em ambientes frios e micro-ondas?

Este contentor é resistente a temperaturas entre -40°C e 80°C, o que o torna adequado para congelamento, refrigeração e aquecimento em micro-ondas. No entanto, não é concebido para uso em fornos convencionais ou banhos-maria a temperaturas superiores a 80°C.

O material translúcido é seguro para contacto direto com todos os tipos de alimentos, incluindo ácidos?

Sim, o polipropileno translúcido é um material seguro para contacto alimentar, não reativo e que não absorve odores nem sabores. É adequado para uma vasta gama de alimentos, incluindo os mais ácidos, sem risco de lixiviação de substâncias nocivas ou alteração das propriedades dos alimentos.

Quantos recipientes destes posso empilhar de forma segura sem comprometer a estabilidade?

?

O design deste recipiente permite um empilhamento seguro e estável, otimizando o espaço vertical em câmaras frigoríficas ou prateleiras. Embora o número exato dependa do peso do conteúdo, o seu formato robusto assegura que várias unidades podem ser empilhadas sem risco de deslizamento ou danos.