

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/3 Preto 7.8L 325x176x200mm em Polycarbonato

Informacoes do Produto

SKU:	HE862506	Modelo:	HE862506
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862506

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862506

EAN

8711369862506

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato preto (7.8L, 325x176x200mm). Ideal para conservação e serviço em cozinhas profissionais. Resistente a 110°C, micro-ondas, banhos-maria. Empilhável e lavável na máquina.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato preto, com 7.8L de capacidade e dimensões 325x176x200mm, é ideal para a conservação e serviço em cozinhas profissionais. Projetado para resistir a temperaturas de até 110°C, pode ser usado em micro-ondas, banhos-maria e réchauds, garantindo versatilidade no serviço contínuo.

recipiente gastronorm gn 1/3 — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	325 x 176 x 200 mm
Capacidade	7.8 L
Material	Policarbonato (PC)
Cor	Preto
Temperatura Máxima de Uso	110°C
Apto para Micro-ondas	Sim
Apto para Banhos-Maria/Réchauds	Sim
Lavável na Máquina de Louça	Sim
Empilhável	Sim
Origem	IT

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria, desde snack-bares a restaurantes com serviço contínuo. O Chef de cozinha pode usar este recipiente para preparar, armazenar e servir alimentos, garantindo que não absorve odores ou sabores, essencial para manter a qualidade das ementas.

Policarbonato Preto — Vantagens

O policarbonato de alta qualidade previne a absorção de odores e sabores, mantendo a integridade dos alimentos. A sua resistência até 110°C permite o uso seguro em diversas fontes de calor, enquanto o design empilhável otimiza o espaço de arrumação em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Como limpar este recipiente Gastronorm GN 1/3?

Este recipiente GN 1/3 em policarbonato é seguro para máquina de lavar loiça, facilitando a sua higienização após cada utilização. Recomenda-se a limpeza regular para garantir a durabilidade e conformidade com as normas HACCP.

Posso usar este recipiente para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o material de policarbonato não absorve odores ou sabores, tornando este recipiente versátil para armazenar e servir desde saladas frias a pratos quentes, sem contaminação cruzada de aromas.

Qual a capacidade deste recipiente em litros?

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 tem uma capacidade de 7.8 litros, sendo adequado para porções médias em buffets ou para a preparação de ingredientes em cozinhas profissionais.

Este recipiente é seguro para aquecimento?

Sim, o recipiente é seguro para uso em micro-ondas, banhos-maria e réchauds que aqueçam até 110°C, assegurando a funcionalidade em diferentes cenários de serviço.

O recipiente é adequado para otimizar espaço?

Completamente. O design deste recipiente Gastronorm foi pensado para ser empilhável, permitindo uma arrumação eficiente e organizada em armários ou bancadas de cozinhas profissionais, maximizando o espaço disponível.