

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 1/3, 5,7L, Policarbonato Preto, 150mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE862513	<b>Modelo:</b>	HE862513
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369862513

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE862513
<b>EAN</b>	8711369862513

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato preto de 5,7L, ideal para armazenamento e exposição. Resistente de -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 em policarbonato preto é uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais. Com 5,7 litros de capacidade e resistente a temperaturas extremas, é ideal para armazenamento, transporte e exposição.

### Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/3
<b>Capacidade</b>	5,7 L
<b>Cor</b>	Preto
<b>Material</b>	Policarbonato de elevada qualidade
<b>Resistência à Temperatura</b>	-40 °C a 110 °C
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325x176x150 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,47 kg

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 é indispensável em diversas operações de restauração e hotelaria. É ideal para o armazenamento e organização de ingredientes em câmaras frigoríficas ou

bancadas de preparação em restaurantes de bairro, cantinas e pastelarias. A sua cor preta é particularmente útil para apresentação em buffets de hotéis, serviços de catering e esplanadas, onde ajuda a realçar a frescura dos alimentos. Também pode ser utilizado em roulotes e food trucks para manter componentes de ementas organizados e à temperatura adequada.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em policarbonato de alta qualidade, resiste a impactos e uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo o uso desde ultracongeladores a banhos-maria ou expositores aquecidos.
- **Higiene Otimizada:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Organização Eficiente:** O formato Gastronorm padrão GN 1/3 permite uma integração perfeita em sistemas de armazenamento e exposição existentes.
- **Apresentação Profissional:** A cor preta confere um aspeto elegante e moderno, ideal para buffets e vitrines de exposição.

### Qual a principal vantagem do policarbonato em relação ao aço inoxidável para este tipo de recipiente?

O policarbonato oferece uma excelente resistência a impactos e é mais leve, facilitando o manuseamento. Além disso, a sua cor preta permite uma apresentação visual distinta e não reage com alimentos ácidos como alguns metais.

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

Não, este recipiente de policarbonato é resistente a temperaturas até 110 °C, o que o torna adequado para banhos-maria ou expositores aquecidos, mas não para fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas são significativamente mais elevadas.

### É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o policarbonato de elevada qualidade utilizado é seguro para contacto direto com alimentos, não absorvendo odores nem sabores, o que garante a integridade e higiene dos produtos armazenados.

### Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm?

Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar a superfície.

**Posso empilhar vários recipientes deste tipo?**

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento e transporte, mesmo quando cheios, desde que se utilize a tampa adequada.