

# 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

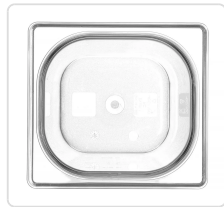


## Recipiente Gastronorm GN 1/6 Policarbonato 3.4L Transparente

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE861707	<b>Modelo:</b>	HE861707
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369861707

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE861707

EAN

8711369861707

## Descrição Resumida

Organização eficiente e visibilidade no stock. Recipiente Gastronorm GN 1/6 em policarbonato, 3.4L, resistente até 110°C e lavável na máquina.

## Descrição Completa

Um elemento essencial para a organização e eficiência de qualquer cozinha profissional, este contentor Gastronorm GN 1/6 em policarbonato translúcido oferece uma solução robusta e higiénica para a conservação e preparação de ingredientes. Concebido para suportar o ritmo acelerado do serviço, permite uma identificação rápida do conteúdo e uma gestão otimizada do stock.

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

<b>Tipo GN</b>	GN 1/6
<b>Capacidade</b>	3.4 Litros
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	176 x 162 x 200 mm
<b>Material</b>	Policarbonato (PC)
<b>Resistência à Temperatura</b>	Até 110°C
<b>Adequado para</b>	Micro-ondas, banho-maria, chafing dishes
<b>Empilhável</b>	Sim
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça
<b>Não Absorve Odores/Sabores</b>	Sim

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que procura otimizar a mise en place e o controlo de stock em restaurantes de cozinha tradicional ou de autor. Perfeito para gestores de cantinas e serviços de catering que necessitam de organização modular e higiénica para o transporte e manutenção de alimentos quentes em banhos-maria ou chafing dishes. Essencial também em pastelarias e food trucks para a conservação visível de ingredientes e preparados, agilizando o serviço durante o pico de afluência.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 destaca-se pela sua composição em policarbonato translúcido, que não só garante uma resistência superior a impactos e temperaturas até 110°C, como também assegura que os alimentos não adquiram odores ou sabores indesejados. A sua capacidade de ser utilizado em micro-ondas, banhos-maria e chafing dishes, aliada à facilidade de empilhamento e lavagem na máquina, otimiza os processos diários e prolonga a vida útil do equipamento.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como devo limpar e manter o recipiente Gastronorm GN 1/6??**

*O recipiente pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Para uma manutenção ótima, utilize detergentes neutros e evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície do policarbonato.*

### **Qual a temperatura máxima que este contentor suporta??**

*Este recipiente em policarbonato é adequado para uso em temperaturas até 110°C, tornando-o ideal para banhos-maria, chafing dishes e micro-ondas, sem comprometer a integridade dos alimentos.*

### **Posso utilizar este recipiente para armazenar alimentos ácidos ou oleosos??**

*Sim, o policarbonato translúcido não absorve odores nem sabores, garantindo que os alimentos, mesmo os mais intensos ou oleosos, mantenham as suas características originais e não contaminem o material.*

### **Como o tamanho GN 1/6 (3.4L) se adapta às necessidades da minha cozinha profissional??**

*Este contentor de 3.4 litros é versátil para porções médias, ideal para guardar molhos, acompanhamentos, vegetais picados para a mise en place, ou para servir pequenas quantidades em buffets. A sua dimensão compacta otimiza o espaço em bancadas e câmaras frigoríficas.*

### **É seguro para contacto com alimentos e está em conformidade com as normas de higiene??**

*Sim, o policarbonato é um material amplamente utilizado na indústria alimentar devido à sua durabilidade, facilidade de limpeza e resistência a manchas, contribuindo para o cumprimento rigoroso das normas HACCP e segurança alimentar.*