

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/1 Transparente 28L

Informacoes do Produto

SKU:	HE880050	Modelo:	HE880050
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880050

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880050
EAN	8711369880050

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 transparente, 28L, em polipropileno. Ideal para armazenamento seguro e higiénico de alimentos, compatível com normas HACCP. Fácil de limpar.

Descrição Completa

Para uma gestão de stocks impecável e a preservação ideal dos seus ingredientes, o recipiente Gastronorm GN 1/1 em polipropileno transparente é a solução robusta e higiénica que a sua cozinha profissional necessita. Este contentor de 28 litros, compatível com o formato GN 1/1, permite uma organização eficiente, essencial para qualquer operação de restauração.

recipiente gastronomia gn 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 200 mm
Capacidade	28 Litros
Material	Polipropileno Transparente (PP)
Peso Líquido	1.06 kg
Peso Bruto	1.06 kg
Conformidade	Normas HACCP
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça industrial
Origem	IT

Aplicações Profissionais

Este contentor é indispensável para a mise en place diária em restaurantes, para o armazenamento eficiente de grandes volumes em cozinhas centrais, ou para a organização de ingredientes em buffets de hotéis e serviços de catering. É ideal para a conservação de vegetais cortados, carnes marinadas, massas frescas ou qualquer outro alimento que exija controlo visual e conformidade com

os padrões de higiene alimentar. A sua resistência ao uso contínuo e a capacidade de lavagem em máquina industrial fazem dele um aliado na rotina agitada das cozinhas profissionais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste contentor Gastronorm não se resume à sua funcionalidade, mas à segurança alimentar e eficiência que proporciona. O selo in-moulded permite o registo e monitorização fácil do processo de armazenamento, um fator crucial para a gestão FIFO (First-In, First-Out) e a redução do desperdício. A sua construção robusta em polipropileno de grau alimentar garante uma durabilidade superior face a alternativas de menor qualidade, resistindo a ambientes de cozinha exigentes e a ciclos de lavagem intensos sem comprometer a sua integridade ou transparência.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real deste contentor Gastronorm??

Este contentor Gastronorm GN 1/1 possui uma capacidade generosa de 28 litros, ideal para o armazenamento de grandes volumes de ingredientes ou preparações em cozinhas profissionais. As suas dimensões de 530x325x200mm são padronizadas, assegurando compatibilidade com a maioria dos equipamentos GN.

Este recipiente é adequado para utilização em fornos ou micro-ondas??

Este recipiente é fabricado em polipropileno, um material ideal para armazenamento refrigerado e congelado. Não é recomendado para utilização em fornos convencionais, micro-ondas ou outras fontes de calor direto, para evitar deformações ou danos.

Como posso garantir a limpeza e higiene adequadas do contentor??

O contentor é totalmente seguro para máquina de lavar loiça industrial, o que simplifica a sua manutenção e garante a máxima higiene. Para uma limpeza mais profunda, pode ser lavado com água quente e detergente neutro, assegurando sempre o enxaguamento completo.

De que forma este contentor contribui para a segurança alimentar??

Produzido em polipropileno transparente de grau alimentar, este recipiente cumpre as rigorosas normas HACCP para armazenamento de alimentos. Não absorve odores nem sabores e inclui um rótulo in-moulded para facilitar a monitorização do processo, promovendo uma gestão segura e rastreável dos seus produtos.

Posso usar este contentor para transporte de alimentos quentes??

Embora robusto, este contentor é primariamente desenhado para armazenamento e transporte de alimentos a temperaturas de refrigeração ou ambiente. Para alimentos quentes, recomenda-se o uso de caixas térmicas específicas para transporte, que mantêm a temperatura de forma eficaz e segura.