

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 1/3 Polipropileno 6L Transparente 325x176x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE873243	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 de 6 litros em polipropileno transparente, ideal para armazenamento e conservação de alimentos entre -40°C e 100°C. Inclui cliques e etiquetas para organização.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 em polipropileno transparente é uma solução robusta para armazenamento e conservação de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40°C a 100°C.

recipiente GN 1/3 polipropileno — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/3
Capacidade	6 L
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 150 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Resistência à Temperatura	-40°C a 100°C
Hermético	Sim
Acessórios Incluídos	Clipes a cores, etiquetas laváveis
Peso Líquido	0,472 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais, cantinas escolares e empresariais, pastelarias e restaurantes de bairro que necessitam de organizar e armazenar ingredientes de forma higiénica e visível. Perfeito para buffets e áreas de preparação em hotéis, snack-bares, tascas e roulotes, garantindo a frescura dos alimentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Uso:** Adequado para congelação, refrigeração e armazenamento de alimentos e líquidos quentes, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- **Organização Eficiente:** Inclui cliques a cores e etiquetas laváveis que facilitam a identificação rápida do conteúdo e a gestão de stocks.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em polipropileno resistente, é fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Visibilidade do Conteúdo:** O material transparente permite uma rápida verificação do stock e do estado dos alimentos sem necessidade de abrir o recipiente.
- **Hermético:** Garante uma vedação eficaz, protegendo os alimentos da contaminação cruzada e prolongando a sua frescura.

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/3?

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 tem uma capacidade de 6 litros, ideal para armazenar quantidades médias de ingredientes ou preparações.

É seguro utilizar este recipiente no congelador ou com alimentos quentes?

Sim, este recipiente é resistente a temperaturas entre -40°C e 100°C, sendo adequado para congelação, refrigeração e armazenamento de alimentos e líquidos quentes.

Como posso identificar facilmente o conteúdo e a data de preparação?

O recipiente inclui cliques a cores e etiquetas laváveis, permitindo um seguimento fácil e organizado dos conteúdos e das datas de preparação.

Este recipiente é hermético?

Sim, este recipiente foi concebido para ser hermético, garantindo uma vedação eficaz que ajuda a preservar a frescura dos alimentos e a evitar derrames.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em polipropileno (PP), um material conhecido pela sua resistência a temperaturas extremas, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para uso alimentar profissional.