

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente GN 1/6 Polipropileno 2.6L Transparente 176x162x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE873175	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em polipropileno transparente, com 2.6L de capacidade e dimensões de 176x162x150mm. Ideal para armazenamento e organização de alimentos.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 em polipropileno transparente, com 2.6 litros de capacidade, é uma solução robusta para o armazenamento e organização de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e eficiência.

Recipiente GN 1/6 Polipropileno — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/6
Capacidade	2.6 L
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 150 mm
Peso Líquido	0.266 kg
Empilhável	Sim
Hermético	Sim

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/6 é ideal para a organização e armazenamento de pequenas quantidades de ingredientes em bancadas de preparação de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias e cantinas. É igualmente útil para o transporte seguro de molhos, temperos ou porções individuais em serviços de catering, food trucks e roulotes, garantindo a integridade dos alimentos.

Recipiente GN — Principais Vantagens

- ****Organização Eficiente:**** O design empilhável e a transparência facilitam a identificação rápida e o acesso aos ingredientes, otimizando o espaço de armazenamento.
- ****Segurança Alimentar:**** As tampas seguras e resistentes a fugas previnem derrames e a contaminação cruzada, essenciais para a higiene na cozinha profissional.
- ****Durabilidade:**** Fabricado em polipropileno, um material robusto e resistente, adequado para o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade:**** Compatível com sistemas Gastronorm padrão, permitindo integração fácil em bancadas, carros de transporte e equipamentos de refrigeração.

Qual o material deste recipiente GN?

Este recipiente é fabricado em polipropileno (PP), um plástico alimentar durável e seguro para contacto com alimentos.

Este recipiente é adequado para máquina de lavar louça?

Sim, o polipropileno é um material resistente que permite a lavagem segura em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higienização.

É possível empilhar vários recipientes?

Sim, este recipiente foi concebido para ser empilhável, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas com áreas limitadas.

Este recipiente é hermético?

Sim, o recipiente é hermético, o que ajuda a preservar a frescura dos alimentos e a evitar derrames durante o transporte ou armazenamento.

Para que serve o formato Gastronorm 1/6?

O formato GN 1/6 é um padrão internacional que garante a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos, buffets e carros de transporte, permitindo modularidade e eficiência.