

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 GN 1/6 Polipropileno 1,1L Transparente 176x162x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE873151	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 em polipropileno transparente, com 1,1L de capacidade e dimensões de 176x162x65mm, ideal para organização e armazenamento de alimentos.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 em polipropileno transparente é ideal para o armazenamento e organização de ingredientes em cozinhas profissionais, garantindo higiene e visibilidade.

Recipiente GN 1/6 Polipropileno — Características Técnicas

Capacidade	1,1 L
Dimensões (CxLxA)	176x162x65 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Formato	Retangular
Peso Líquido	0,181 kg
Peso Bruto	0,182 kg
Código HS	39241000

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/6 é uma solução versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para o armazenamento organizado de pequenas porções de ingredientes, molhos, condimentos ou alimentos pré-preparados em frigoríficos e bancadas. A sua transparência é particularmente útil em pastelarias, hamburgarias e food trucks, onde a rápida identificação dos produtos é crucial para a eficiência do serviço.

Recipiente GN 1/6 — Principais Vantagens

- **Organização Eficiente:** O design empilhável otimiza o espaço de armazenamento em frigoríficos e bancadas, permitindo uma gestão mais organizada dos ingredientes.
- **Visibilidade Total:** A transparência do polipropileno permite identificar rapidamente o conteúdo, agilizando o trabalho na cozinha e reduzindo o desperdício.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em polipropileno robusto, é resistente a impactos e fácil de limpar, garantindo a segurança alimentar e uma longa vida útil.
- **Versatilidade de Uso:** Ideal para refrigeração, preparação e transporte de alimentos, adaptando-se a diversas necessidades da cozinha profissional.

- **Compatibilidade GN:** Segue as normas Gastronorm, assegurando compatibilidade com outros equipamentos e sistemas de armazenamento existentes.

Este recipiente é adequado para uso em máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, este recipiente em polipropileno é resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a higiene diária.

Qual a gama de temperaturas que este recipiente suporta?

O polipropileno é um material versátil que geralmente suporta temperaturas entre -40°C e +70°C, sendo ideal para refrigeração e aquecimento suave.

O recipiente GN 1/6 é compatível com tampas herméticas?

Sim, este recipiente GN 1/6 foi concebido para ser compatível com tampas Gastronorm, incluindo modelos herméticos, que devem ser adquiridas separadamente para garantir a vedação.

Pode ser utilizado para aquecer alimentos no micro-ondas?

Sim, o polipropileno é seguro para uso em micro-ondas, permitindo o aquecimento de alimentos de forma prática e eficiente, desde que não exceda a temperatura máxima recomendada.

Qual a vantagem do polipropileno em relação a outros materiais para recipientes GN?

O polipropileno oferece excelente durabilidade, leveza e resistência a impactos e produtos químicos, sendo uma opção económica e prática para o armazenamento de alimentos.