

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Contentor Gastronorm 1/1 Polipropileno 13L – 530x325x100mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE873342	<b>Modelo:</b>	873342
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369873342

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	873342
<b>EAN</b>	8711369873342

### Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 de 13L em polipropileno transparente (530x325x100mm). Otimiza o armazenamento e a higiene em cozinhas profissionais, com design empilhável para maior eficiência.

## Descricao Completa

A gestão eficiente e higiênica de alimentos é fundamental para a produtividade de qualquer cozinha profissional. Este contentor Gastronorm 1/1 em polipropileno, com 13 litros de capacidade, é uma solução robusta e transparente, ideal para o armazenamento e transporte seguro de ingredientes. Concebido para otimizar o espaço e a adesão às rigorosas normas de segurança alimentar, o seu design empilhável é uma mais-valia para operações com alta rotação de stock.

### recipiente GN 1/1 — Contentor Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/1
<b>Capacidade</b>	13 Litros
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	530 x 325 x 100 mm
<b>Material</b>	Polipropileno (PP)
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Peso Líquido</b>	1.023 kg

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste contentor torna-o indispensável para uma ampla variedade de contextos profissionais. Para o Chef que supervisiona a mise en place e o armazenamento em restaurantes de pequena ou média dimensão, ou em pastelarias e snack-bares, a sua capacidade de 13 litros é ideal para organizar ingredientes semi-preparados, bases de molhos ou porções individuais. Em cantinas escolares ou serviços de catering, facilita a gestão de grandes volumes de alimentos e a sua rotação, garantindo frescura e conformidade com as exigências de transporte seguro.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha de um contentor Gastronorm em polipropileno transparente confere vantagens operacionais significativas. O material de polipropileno (PP) garante uma resistência superior ao impacto e a variações de temperatura, sendo também de fácil higienização, essencial para o cumprimento das normas HACCP. A sua transparência permite uma visibilidade imediata do conteúdo, acelerando a identificação dos alimentos e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Adicionalmente, o design inteligente permite que os contentores sejam empilhados de forma segura, maximizando o espaço em frigoríficos e despensas e contribuindo para uma organização exemplar da cozinha.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este contentor Gastronorm é adequado para uso em câmaras frigoríficas ou congeladores??**

*Sim, o polipropileno é um material resistente a baixas temperaturas, tornando este contentor ideal para armazenamento seguro de alimentos em câmaras frigoríficas e congeladores, mantendo a integridade dos seus ingredientes.*

### **Como devo realizar a limpeza e higienização para cumprir as normas HACCP??**

*Este contentor de polipropileno é facilmente lavável, manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a remoção de resíduos e a desinfeção adequada para o cumprimento das rigorosas normas HACCP.*

### **Qual a vantagem do formato GN 1/1 para a minha cozinha??**

*O formato Gastronorm 1/1 (530x325mm) é um standard universal, otimizando a organização e o encaixe perfeito em todos os equipamentos compatíveis, desde fornos e frigoríficos a banhos-maria e expositores.*

### **É seguro aquecer alimentos neste contentor??**

*Contentores de polipropileno são geralmente adequados para reaquecimento suave em banho-maria ou micro-ondas, mas não são recomendados para cozedura a altas temperaturas em fornos convencionais. Verifique sempre as instruções do fabricante.*

### **A transparência do material influencia a conservação dos alimentos??**

*A transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, o que otimiza a rotação de stock e minimiza o desperdício, mas não afeta diretamente a conservação, que é assegurada pelo material seguro e por um fecho adequado (tampa não incluída, mas fundamental para a conservação).*