

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/4, 4L, Transparente, 265x162x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE869512	Modelo:	HE869512
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869512

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869512
EAN	8711369869512
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 transparente de 4L, resistente a temperaturas de -40 °C a 90 °C. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos, sem BPA.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4 transparente de 4 litros é uma solução versátil para armazenamento e exposição de alimentos, fabricado para resistir a temperaturas de -40 °C a 90 °C, garantindo a integridade dos produtos.

Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm 1/4
Capacidade	4 L
Cor	Transparente
Dimensões (CxLxA)	265x162x150 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 90 °C
Peso Líquido	0,352 kg
Características do Material	Não absorve odores nem sabores, Sem Bisfenol A, Transparência muito clara

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/4 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro e cantinas a hotéis e serviços de catering. É perfeito para buffets de saladas, expositores refrigerados em pastelarias e cafés, ou para o armazenamento organizado de ingredientes em cozinhas profissionais. A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a apresentação em roulotes e food trucks.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

O design transparente oferece visibilidade imediata do conteúdo, facilitando a gestão e reposição. A sua resistência a temperaturas extremas (-40 °C a 90 °C) permite a utilização em ambientes de refrigeração, congelação e aquecimento (não cozedura direta). Fabricado com material que não absorve odores nem sabores e sem Bisfenol A, garante a segurança alimentar e a higiene, sendo fácil de limpar e manter. O formato Gastronorm 1/4 assegura compatibilidade com equipamentos padronizados.

Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm 1/4?

Este recipiente Gastronorm 1/4 tem uma capacidade de 4 litros, ideal para porções médias de alimentos ou ingredientes.

Pode ser utilizado em ambientes de refrigeração e congelação?

Sim, o recipiente é resistente a temperaturas de -40 °C a 90 °C, sendo adequado para utilização em frigoríficos e congeladores profissionais.

Este recipiente é seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o material transparente não absorve odores nem sabores e é livre de Bisfenol A (BPA), garantindo a segurança alimentar.

Como devo limpar este recipiente Gastronorm?

A sua superfície lisa e o material que não absorve odores facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional.

É compatível com tampas Gastronorm standard?

Sim, por ser um formato Gastronorm 1/4, é totalmente compatível com tampas e outros acessórios GN 1/4 standard disponíveis no mercado.