

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/4, 1,8L, Aço Inoxidável, Altura 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806524	Modelo:	HE806524
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806524

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806524

EAN	8711369806524
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável, com 1,8L de capacidade e 65mm de altura. Ideal para cozinhas profissionais, suporta -40°C a 300°C e é lavável na máquina.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil para a organização, conservação e confecção de alimentos em qualquer cozinha profissional, suportando uma vasta gama de temperaturas.

recipiente gn 1/4 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Formato Gastronorm	GN 1/4
Capacidade	1,8 L
Dimensões (C x L x A)	265 x 162 x 65 mm
Resistência à Temperatura	De -40°C a 300°C
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, chafing dishes
Lavagem	Máquina de lavar loiça
Peso Líquido	0,27 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras, a cantinas escolares e empresariais. É perfeito para a organização de ingredientes em bancadas de preparação, armazenamento em frigoríficos, ou para servir alimentos quentes em buffets de hotéis, catering e eventos, bem como em snack-bares e pastelarias com confeitaria.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, garante longa vida útil e resistência à corrosão.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40°C a 300°C, permitindo uso em fornos, frigoríficos, banho-maria e chafing dishes.
- **Higiene e Limpeza Fácil:** As bordas lisas e a compatibilidade com máquina de lavar loiça asseguram uma limpeza eficiente e manutenção da higiene.
- **Manuseamento Seguro:** A aba reforçada proporciona maior segurança e estabilidade durante o transporte e manuseamento.
- **Otimização do Espaço:** O formato Gastronorm padrão facilita a organização e empilhamento em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 tem uma capacidade de 1,8 litros, ideal para porções médias de ingredientes ou pratos.

Pode ser utilizado em fornos de convecção?

Sim, este recipiente é adequado para uso em fornos de convecção, suportando temperaturas até 300°C, o que o torna versátil para confeitaria e aquecimento.

É seguro para lavagem em máquina de loiça?

Sim, o recipiente é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual a importância da aba reforçada?

A aba reforçada confere maior rigidez e segurança ao recipiente, prevenindo deformações e facilitando o manuseamento, especialmente quando está cheio.

Este recipiente é adequado para banho-maria?

Sim, o recipiente Gastronorm GN 1/4 é perfeitamente adequado para uso em banho-maria, mantendo os alimentos quentes de forma eficiente e segura.