

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



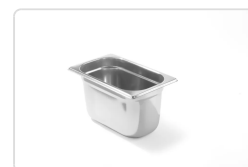
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/4 Aço Inox 5,5L (H)200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801604	Modelo:	HE801604
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801604

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801604

EAN	8711369801604
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em aço inox 18/10, 5,5L (265x162x200mm). Robusto, fácil de limpar e versátil para forno, frio e banho-maria. Ideal para organização.

Descricao Completa

Essencial para a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional, este recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável 18/10 de 5,5 litros oferece uma solução robusta e higiênica para a preparação, conservação e apresentação de alimentos. Com 200mm de profundidade, adapta-se perfeitamente aos ambientes de alta exigência de restaurantes, hotéis e serviços de catering.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	5,5 Litros
Dimensões (LxPxA)	265 x 162 x 200 mm
Peso Líquido	0,762 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef que gere a rotação de stock em cozinhas de restaurante, este recipiente GN 1/4 é ideal para a mise en place de pequenas porções, molhos ou acompanhamentos, garantindo que tudo está acessível durante o rush do serviço. É igualmente adequado para buffets de hotel, cantinas

escolares ou food trucks, onde a conformidade com as normas de higiene e a organização eficiente são cruciais para a segurança alimentar e fluidez da operação.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este recipiente foi concebido para suportar o uso intensivo diário, resistindo à corrosão e garantindo uma durabilidade superior. Os seus rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, otimizando o tempo de trabalho e assegurando a máxima higiene. A sua versatilidade permite a utilização direta em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, simplificando os processos de preparação, conservação e serviço.

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ser utilizado no forno?

Sim, é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade (18/10), o que permite a sua utilização segura em fornos de convecção, banho-maria e réchauds, além de ser apto para refrigeração.

Como devo limpar e higienizar este recipiente?

Graças ao seu design com rebordos lisos e ao material em aço inoxidável, a limpeza é extremamente fácil. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente ou em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo sempre a máxima higiene.

Qual a capacidade útil para a minha operação?

Com 5,5 litros de capacidade, este recipiente GN 1/4 é ideal para armazenar pequenas quantidades de ingredientes, preparar molhos ou guarnições, e servir porções individuais em buffets ou ementas específicas, otimizando o controlo de porções e a gestão de stock.

É compatível com tampas Gastronorm standard?

Sim, como um recipiente Gastronorm de tamanho standard GN 1/4, é totalmente compatível com todas as tampas Gastronorm correspondentes, permitindo selar os alimentos de forma segura para conservação e transporte.

Qual a durabilidade esperada para este tipo de recipiente?

Construído em aço inoxidável 18/10, este recipiente é projetado para uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional, resistindo a impactos, variações de temperatura e corrosão, o que o torna um investimento duradouro.

Em que tipo de equipamentos de cozinha profissional posso utilizar este recipiente GN 1/4?

O recipiente Gastronorm GN 1/4 é extremamente versátil, podendo ser utilizado em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds. O seu formato padronizado assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais.

Qual a capacidade real do recipiente Gastronorm 1/4 e para que tipo de confeções é mais adequado?

Com uma capacidade de 5,5 litros e uma profundidade de 200mm, este recipiente GN 1/4 é ideal para porções médias de molhos, acompanhamentos, sopas, ou para armazenar ingredientes pré-preparados. É perfeito para a mise en place e para o serviço contínuo em restaurantes e cantinas.

Este recipiente é resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais?

Sim, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este recipiente possui uma construção robusta que garante excelente resistência à corrosão, impactos e deformações. É concebido para suportar o uso diário intensivo exigido em cozinhas profissionais.

Posso usar este recipiente tanto para armazenamento a frio como para cozinhar a quente?

Absolutamente. A sua composição em aço inoxidável 18/10 confere-lhe uma elevada resistência a variações de temperatura. Pode ser utilizado com segurança desde o frigorífico, para conservação de alimentos, até ao forno de convecção ou banho-maria para cozinhar e manter a temperatura.