

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

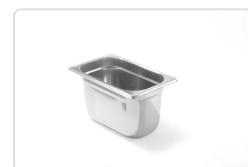


Recipiente Gastronorm GN 1/4 Inox 1.7L (H)40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801642	Modelo:	HE801642
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801642

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801642
EAN	8711369801642
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em aço inox 18/10, robusto e fácil de limpar. Ideal para preparação, refrigeração e serviço, com 1.7L e 40mm altura.

Descricao Completa

Concebido em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este contentor Gastronorm GN 1/4 é um aliado indispensável para a eficiência e higiene na sua cozinha profissional. Com 1.7 litros de capacidade e 40mm de altura, oferece uma solução robusta e versátil para a organização da mise en place e conservação de alimentos, desde o frigorífico ao banho-maria.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	1.7L
Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 40mm
Peso Líquido	0.29kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds

Aplicações Profissionais

Para o Chefe de Cozinha em restaurantes de ementa diária ou snack-bares, este recipiente Gastronorm 1/4 otimiza a organização de ingredientes frescos na bancada ou no frigorífico, acelerando o serviço durante o pico de almoço. Em buffets de hotel, cantinas ou empresas de catering, é crucial para a gestão eficiente de pequenas porções em vitrines quentes ou frias, garantindo a rotação de stock e uma apresentação impecável dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade superior do aço inoxidável 18/10 distingue este recipiente, assegurando resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar. O seu design robusto com rebordos lisos não só facilita a higienização e manuseamento, mas também prolonga a vida útil do produto, tornando-o um investimento prático e fiável para qualquer ambiente de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada de um recipiente Gastronorm em aço inoxidável 18/10??

O aço inoxidável 18/10 confere a este recipiente uma excecional resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de uso intensivo e contacto com variados alimentos e temperaturas.

Este recipiente GN 1/4 pode ser utilizado diretamente no forno de convecção??

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 permite a utilização segura em fornos de convecção, assim como em frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, proporcionando máxima versatilidade na preparação e manutenção de alimentos.

Como se assegura a limpeza e higiene deste contentor para cumprir as normas alimentares??

Graças aos seus rebordos lisos e ao material em aço inoxidável de alta qualidade, a limpeza é simples e eficaz, podendo ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça profissional, garantindo a eliminação de resíduos e a conformidade com as diretrizes HACCP.

É compatível com tampas Gastronorm padrão para esta dimensão??

Sim, este recipiente segue o padrão Gastronorm GN 1/4, o que significa que é totalmente compatível com a vasta maioria de tampas e outros acessórios GN 1/4 disponíveis no mercado, facilitando a vedação e o empilhamento.

Qual o uso ideal para um recipiente GN 1/4 com 40mm de altura em cozinhas profissionais??

Esta altura de 40mm é ideal para a organização de pequenas quantidades de ingredientes, como legumes cortados, molhos, especiarias ou guarnições, perfeita para a fase de mise en place, para

bancadas de preparação com espaço limitado ou para servir pequenas porções em buffets controlados.