

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



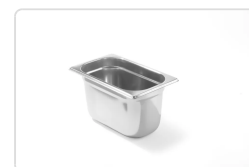
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/4 Aço Inox 0,9L | 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	HE801659	Modelo:	HE801659
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801659

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801659
EAN	8711369801659
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável 18/10 (0,9L, 20mm profundidade), ideal para preparação, conservação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Versátil em fornos e frigoríficos.

Descricao Completa

A organização e eficiência na cozinha profissional são cruciais para a gestão do serviço. Este recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável 18/10, com capacidade de 0,9 litros e 20mm de profundidade, é uma solução robusta e versátil, concebida para resistir às exigências de preparação, armazenamento e serviço de alimentos, desde o frigorífico ao forno de convecção.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Formato GN	GN 1/4
Capacidade	0,9 Litros
Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 20 mm
Peso Líquido	0,25 kg

Compatibilidade

Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/4 é indispensável para qualquer chef ou gestor de cozinha que valorize a padronização e a segurança alimentar. É ideal para a mise en place de ingredientes em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeção própria, ou para a organização de pequenos elementos em buffets de hotel. A sua compatibilidade com diversos sistemas térmicos assegura um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, desde a preparação fria até ao aquecimento para serviço, fundamental em snack-bares durante o rush de almoço ou em cantinas empresariais.

Recipiente Gastronorm Inox — Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente em aço inoxidável 18/10 destaca-se pela sua durabilidade e elevada resistência à corrosão, suportando ciclos intensivos de lavagem e variações de temperatura sem comprometer a sua integridade estrutural ou a higiene. Os rebordos lisos facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, garantindo o cumprimento das normas HACCP e otimizando o tempo de rotação do stock. O design robusto garante uma longa vida útil mesmo sob uso constante em ambientes profissionais exigentes.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 para este recipiente??

O aço inoxidável 18/10 (equivalente ao AISI 304) oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade, sendo ideal para contacto com alimentos em ambientes de elevada humidade e acidez, garantindo a higiene e a longevidade do recipiente.

Posso usar este recipiente em diferentes temperaturas??

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 permite a sua utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, suportando uma vasta gama de temperaturas sem deformação ou degradação.

Como se efetua a limpeza e manutenção??

Os rebordos lisos e o material de aço inoxidável facilitam a limpeza manual ou em máquinas de lavar loiça profissionais. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e evitar palhas de aço para preservar o acabamento.

É um recipiente padronizado para cozinhas profissionais??

Sim, este recipiente segue o formato padrão Gastronorm (GN) 1/4, o que garante a sua compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos, vitrines e banhos-maria.

Para que tipo de alimentos é mais adequado um GN 1/4 de 20mm de profundidade??

Com 20mm de profundidade, é ideal para pequenas porções de molhos, especiarias, guarnições finas, queijos ralados ou ingredientes que necessitem de ser mantidos frescos ou quentes e facilmente acessíveis em bancadas de preparação ou linhas de buffet.