

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

Recipiente Gastronorm GN 1/4, 3.8L, Transparente, Alta Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	HE869567	Modelo:	HE869567
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869567

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869567
EAN	8711369869567
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4

Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em Grilamid, 3.8L, transparente. Suporta de -40 °C a 150 °C, ideal para armazenamento e processamento em cozinhas profissionais. Sem BPA.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4, fabricado em Grilamid de alta qualidade, oferece uma solução robusta e versátil para o armazenamento e processamento de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 150 °C.

Recipiente GN 1/4 Grilamid — Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/4
Capacidade	3.8 L
Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 150 mm
Material	Grilamid (Poliamida sem BPA)
Cor	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 150 °C
Peso Líquido	0.32 kg
Compatibilidade	Micro-ondas, Banho-maria, Réchauds, Congeladores, Abatedores de Temperatura, Frigoríficos, Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, roulotes e food trucks, onde a organização e o armazenamento eficiente de ingredientes são cruciais. É igualmente indispensável em cantinas escolares, empresariais e hospitalares para a preparação e conservação de refeições. Restaurantes de bairro, de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, churrasqueiras e marisqueiras beneficiam da sua versatilidade no manuseamento de alimentos. Em hotéis, serviços de catering e eventos, facilita a logística de preparação e serviço, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricado em Grilamid, um material de elevada resistência a impactos, garantindo durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Extremamente versátil, pode ser utilizado em todas as fases do processamento de alimentos, desde o congelamento e abatedores de temperatura até ao aquecimento em micro-ondas, banho-maria e réchauds.
- Não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade e a integridade dos alimentos armazenados.
- Fácil de limpar e higienizar, sendo totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais.
- Material seguro, sem bisfenol A (BPA-free), garantindo a segurança alimentar.
- A sua transparência permite uma rápida e fácil identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e o fluxo de trabalho na cozinha.

Qual a resistência térmica deste recipiente?

Este recipiente Gastronorm é resistente a temperaturas extremas, variando de -40 °C a 150 °C, tornando-o adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Posso usar este recipiente em abatedores de temperatura?

Sim, o recipiente é totalmente compatível com abatedores de temperatura, suportando as baixas temperaturas necessárias para o arrefecimento rápido de alimentos.

O material Grilamid é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o recipiente é fabricado em Grilamid de alta qualidade, um polímero sem bisfenol A (BPA-free), garantindo a segurança para o contacto direto com alimentos.

?

Este recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, uma das vantagens do material Grilamid é a sua propriedade de não absorver odores nem sabores, o que ajuda a manter a frescura e a qualidade dos alimentos.

É compatível com máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, este recipiente Gastronorm foi concebido para ser facilmente lavado e higienizado, sendo totalmente seguro para utilização em máquinas de lavar loiça industriais.