

# 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, 2,6L, Transparente, 265x162x100mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE869574 | Modelo: | HE869574      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369869574 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | HE869574      |
| EAN    | 8711369869574 |

|                |              |
|----------------|--------------|
| Capacidade (L) | Até 6 L      |
| Cor            | Transparente |
| Formato GN     | GN1/4        |
| Perfurado      | Não          |
| Material       | Plástico     |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 de 2,6L em Grilamid, resistente a temperaturas de -40 °C a 150 °C. Ideal para preparação, armazenamento e serviço, não absorve odores nem sabores.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4, fabricado em Grilamid de alta qualidade, oferece uma resistência térmica excepcional de -40 °C a 150 °C, ideal para todas as fases de processamento alimentar em cozinhas profissionais.

Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

|                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| Tipo                      | Recipiente Gastronorm        |
| Formato GN                | GN 1/4                       |
| Capacidade                | 2,6 L                        |
| Dimensões (CxLxA)         | 265x162x100 mm               |
| Material                  | Grilamid (Poliamida sem BPA) |
| Resistência à Temperatura | -40 °C a 150 °C              |
| Cor                       | Transparente                 |
| Peso Líquido              | 0,23 kg                      |

|                        |                                                                                                                   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Compatibilidade</b> | Micro-ondas, Banho-maria, Réchauds, Congeladores, Abatedores de temperatura, Frigoríficos, Máquina de lavar loiça |
| <b>Propriedades</b>    | Não absorve odores/sabores, Alta resistência ao impacto                                                           |

### Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/4 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para o armazenamento e preparação de ingredientes em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras e pizzarias. Em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, facilita o transporte e serviço de pequenas porções ou acompanhamentos. A sua resistência a altas temperaturas torna-o adequado para buffets de hotéis e eventos de catering, onde pode ser usado em banho-maria ou réchauds, e também em snack-bares e roulotes para a organização eficiente de molhos e condimentos.

### Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas extremas de -40 °C a 150 °C, permitindo cozinhar, congelar, abater e regenerar alimentos no mesmo recipiente.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em Grilamid, um material robusto e resistente a impactos, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Alimentar:** A sua superfície não porosa impede a absorção de odores e sabores, mantendo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza na máquina de loiça.
- **Transparência Otimizada:** A alta transparência permite uma identificação rápida e fácil do conteúdo, otimizando a gestão de stock e a eficiência operacional.
- **Segurança Alimentar:** Livre de bisfenol A (BPA), assegura que os alimentos não são contaminados por substâncias nocivas, protegendo a saúde dos consumidores.

**Qual a principal vantagem do Grilamid em relação a outros materiais?**

O Grilamid destaca-se pela sua elevada resistência a temperaturas extremas (-40 °C a 150 °C), superior durabilidade e resistência ao impacto, e por ser livre de BPA, garantindo maior segurança e versatilidade em comparação com plásticos comuns.

**Este recipiente pode ser usado em fornos convencionais?**

Não, este recipiente é resistente a temperaturas até 150 °C, o que o torna adequado para micro-ondas, banho-maria e réchauds, mas não para as temperaturas mais elevadas de um forno convencional.

forno convencional.

### **É seguro para contacto direto com alimentos ácidos ou gordurosos?**

Sim, o Grilamid é um material quimicamente estável que não absorve odores nem sabores, sendo perfeitamente seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, incluindo os ácidos e gordurosos, sem risco de contaminação ou alteração.

### **Como posso garantir a longevidade do recipiente?**

Para maximizar a vida útil, evite o uso em fornos convencionais e o contacto direto com chamas. Lave regularmente na máquina de loiça ou à mão com detergente suave. A resistência ao impacto do Grilamid já contribui significativamente para a sua durabilidade.

### **Qual a diferença entre este recipiente e um de policarbonato?**

Os recipientes de Grilamid oferecem uma resistência térmica superior (até 150 °C vs. ~100 °C do policarbonato) e são geralmente mais robustos e resistentes a impactos. Além disso, o Grilamid é sempre livre de BPA, uma preocupação que pode surgir com alguns tipos de policarbonato.