

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 GN 1/4 1.7L Transparente para Altas Temperaturas

Informacoes do Produto

SKU:	HE869581	Modelo:	HE869581
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869581

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869581

EAN	8711369869581
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/4 de 1.7L em Grilamid, resistente a -40°C a 150°C. Ideal para armazenamento, preparação e serviço, compatível com micro-ondas e congeladores.

Descricao Completa

Este recipiente GN 1/4 de 1.7L, fabricado em Grilamid de alta qualidade, oferece uma solução robusta e versátil para o manuseamento de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas extremas de -40 °C a 150 °C.

Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Recipiente GN 1/4 Alta Temperatura — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/4
Capacidade	1.7 L
Material	Grilamid (Poliamida de elevada qualidade, sem BPA)
Cor	Transparente (com toque leve de amarelo)
Resistência à Temperatura	-40 °C a 150 °C
Dimensões (CxLxA)	265x162x65 mm
Peso Líquido	0.2 kg

Lavável na Máquina	Sim
Não Absorve Odores/Sabores	Sim
Utilização	Micro-ondas, banho-maria, réchauds, congeladores, abatedores de temperatura, frigoríficos

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/4 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e para operações de catering e hotelaria que exigem armazenamento, preparação e serviço de alimentos em condições de temperatura controlada, tanto para frio como para calor.

Recipiente GN 1/4 — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo a sua utilização em congeladores, abatedores de temperatura, fornos micro-ondas, banho-maria e réchauds.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em Grilamid, um polímero de alta resistência ao impacto, garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Não absorve odores nem sabores, é isento de BPA e totalmente lavável na máquina, assegurando a máxima segurança e higiene dos alimentos.
- **Transparência Otimizada:** A sua elevada transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a organização na cozinha.
- **Eficiência Operacional:** Compatível com o sistema Gastronorm, integra-se facilmente nos equipamentos existentes, melhorando a eficiência dos processos de preparação e serviço.

Qual é o material deste recipiente GN?

Este recipiente é fabricado em Grilamid, uma poliamida de elevada qualidade, conhecida pela sua resistência e durabilidade. É também isento de BPA, garantindo a segurança alimentar.

Que temperaturas suporta este recipiente?

O recipiente foi concebido para suportar uma ampla gama de temperaturas, desde -40 °C (para congelação e abatedores) até 150 °C (para aquecimento em micro-ondas, banho-maria ou réchauds). ?

Posso usar este recipiente no micro-ondas e no congelador?

?

Sim, este recipiente é extremamente versátil e adequado para utilização em micro-ondas, banho-maria, réchauds, congeladores, abatedores de temperatura e frigoríficos.

Porque é que a transparência é importante?

A alta transparência do material permite uma visualização imediata do conteúdo, facilitando a organização, o controlo de stock e a identificação rápida dos alimentos, poupando tempo na cozinha.

Este recipiente pode ser lavado na máquina de loiça?

Sim, o recipiente é totalmente lavável na máquina de loiça, o que simplifica a limpeza e manutenção, contribuindo para a eficiência da sua cozinha.