

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

Recipiente Gastronorm 1/3 Policarbonato Branco 4L 325x176x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862575	Modelo:	HE862575
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862575

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862575
EAN	8711369862575
Capacidade (L)	Até 6 L

Cor	Branco
Formato GN	GN1/3
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em polycarbonato branco, 4L, ideal para armazenamento e serviço de alimentos. Resistente até 110°C, empilhável e lavável na máquina.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 em polycarbonato branco é uma solução robusta e versátil para o armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais, com capacidade de 4 litros e dimensões de 325x176x100mm.

Recipiente Gastronorm 1/3 Polycarbonato — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Capacidade	4 L
Dimensões (CxLxA)	325x176x100 mm
Material	Polycarbonato (PC)
Cor	Branco
Resistência Térmica	Até 110°C
Compatibilidade	Micro-ondas, banho-maria, chafing dish
Propriedades	Não absorve odores nem sabores, empilhável
Lavagem	Lavável na máquina de lavar louça

Peso Líquido

0,37 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em diversas operações de serviço de sala e preparação de alimentos. É ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria e serviços de catering. Perfeito para armazenar ingredientes preparados, exibir saladas ou sobremesas em buffets, ou manter alimentos quentes em banhos-maria e chafing dishes.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** O polycarbonato branco não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas até 110°C, sendo seguro para uso em micro-ondas, banho-maria e chafing dishes, adaptando-se a diversas necessidades de confeitaria e manutenção.
- **Durabilidade e Resistência:** Fabricado em polycarbonato robusto, oferece excelente resistência a impactos e uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.
- **Otimização de Espaço:** O design empilhável permite um armazenamento eficiente, poupando espaço valioso na sua cozinha ou área de serviço.
- **Fácil Manutenção:** Totalmente lavável na máquina de lavar louça, simplificando os processos de limpeza e garantindo a máxima higiene com mínimo esforço.

Este recipiente Gastronorm pode ser utilizado no forno?

Não, este recipiente em polycarbonato é adequado para temperaturas até 110°C, sendo compatível com micro-ondas, banho-maria e chafing dishes. Não deve ser utilizado em fornos convencionais ou de convecção que atingem temperaturas superiores.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o polycarbonato utilizado é um material seguro para contacto alimentar. Além disso, não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade e frescura dos alimentos armazenados.

Posso lavar este recipiente na máquina de lavar louça?

Sim, este recipiente Gastronorm é totalmente lavável na máquina de lavar louça, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção em ambientes profissionais.

Qual a vantagem de ser empilhável?

A capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento na sua cozinha ou despensa, permitindo organizar os recipientes de forma compacta quando não estão em uso ou quando cheios.

Para que tipo de alimentos é mais adequado?

É ideal para uma vasta gama de alimentos, desde ingredientes frescos e preparados a pratos cozinhados que necessitam de ser mantidos quentes. A sua cor branca também é excelente para a apresentação de saladas, sobremesas ou acompanhamentos em buffets.