

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/4 Polycarbonato Branco 2,8L (265x162x100mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE862674	Modelo:	HE862674
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862674

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862674
EAN	8711369862674
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Branco
Formato GN	GN1/4

Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em policarbonato branco, 2,8L, resistente a temperaturas de -40°C a 110°C. Ideal para armazenamento e organização profissional de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4 em policarbonato branco é uma solução robusta para armazenamento e organização de alimentos em cozinhas profissionais. Com uma capacidade de 2,8 litros, é ideal para manter a qualidade dos ingredientes em diversas aplicações.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Formato GN	1/4
Capacidade	2,8 L
Cor	Branco
Material	Policarbonato
Dimensões (CxLxA)	265x162x100 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,26 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para a organização e conservação de alimentos em diversos ambientes profissionais. É ideal para o armazenamento de ingredientes em restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, ou em cozinhas de rolotes e food trucks. Também pode ser utilizado para a exposição de alimentos em buffets de hotéis, eventos de catering ou pastelarias com confecção, garantindo a higiene e a apresentação.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Principais Vantagens

- Não absorve odores nem sabores, mantendo a integridade e frescura dos alimentos armazenados.
- Elevada resistência a temperaturas extremas, permitindo a utilização em câmaras frigoríficas ou para aquecimento suave.
- Construção robusta em policarbonato, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza e higienização.
- Formato Gastronorm padrão, assegurando compatibilidade universal com outros equipamentos e sistemas de armazenamento.
- Cor branca que facilita a identificação do conteúdo e contribui para uma apresentação profissional.

Qual a capacidade deste recipiente GN 1/4?

Este recipiente Gastronorm 1/4 possui uma capacidade útil de 2,8 litros, adequado para diversas necessidades de armazenamento em cozinhas profissionais.

Este recipiente pode ser utilizado em temperaturas elevadas ou baixas?

Sim, o recipiente é fabricado em policarbonato de alta qualidade, resistente a temperaturas que variam de -40 °C a 110 °C, permitindo o uso em frigoríficos, congeladores e banhos-maria.

O material do recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o policarbonato utilizado na fabricação deste recipiente é projetado para não absorver odores nem sabores, garantindo que a qualidade dos alimentos seja mantida intacta.

Quais as dimensões exatas deste recipiente Gastronorm?

As dimensões precisas deste recipiente GN 1/4 são 265 mm de comprimento, 162 mm de largura e 100 mm de altura.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, por ser um recipiente com formato Gastronorm padrão (GN 1/4), é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional que utilizam este sistema.

?