

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 Preto 4L - 265x162x150mm Polycarbonato

Informacoes do Produto

SKU:	HE862612	Modelo:	HE862612
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862612

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862612
EAN	8711369862612

Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Preto
Formato GN	GN1/4
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 de 4L, em polycarbonato preto, com 265x162x150mm. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4, fabricado em polycarbonato preto de alta qualidade, oferece uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/4
Capacidade	4 L
Cor	Preto
Material	Polycarbonato
Dimensões (CxLxA)	265x162x150 mm
Peso Líquido	0,36 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. Perfeito para buffets de hotéis, serviços de catering e food trucks, onde a apresentação e a conservação dos alimentos são cruciais. Utilizado para armazenar ingredientes na área de preparação ou para servir pratos quentes e frios em vitrines refrigeradas ou aquecidas.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricado em polycarbonato robusto, resistente a impactos e ao uso contínuo em ambientes exigentes.
- ****Higiene:**** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e evitando a contaminação cruzada.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta uma ampla gama de temperaturas, adequado para congelação, refrigeração e aquecimento.
- ****Otimização de Espaço:**** Compatível com o sistema Gastronorm, permite uma organização eficiente em frigoríficos, fornos e buffets.
- ****Apresentação:**** A cor preta confere um aspeto moderno e elegante, ideal para a exposição de alimentos em buffets e vitrines.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Sim, este recipiente de polycarbonato é resistente a temperaturas até 110 °C, sendo adequado para manter alimentos quentes em banhos-maria ou fornos a baixas temperaturas, mas não para cozedura direta a altas temperaturas.

É seguro para armazenar alimentos ácidos ou com cheiro forte?

Sim, o polycarbonato de alta qualidade deste recipiente não absorve odores nem sabores, tornando-o ideal para o armazenamento seguro de uma vasta gama de alimentos, incluindo os mais ácidos ou aromáticos.

Qual a profundidade deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente Gastronorm 1/4 tem uma profundidade de 150 mm, o que lhe confere uma capacidade de 4 litros, adequada para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Pode ser lavado na máquina de lavar louça industrial?

Sim, o material de polycarbonato é resistente e pode ser lavado em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma limpeza eficiente e higiénica para o uso diário.

É compatível com tampas Gastronorm standard?

Sim, por ser um recipiente Gastronorm de tamanho standard GN 1/4, é totalmente compatível com tampas e outros acessórios Gastronorm de dimensão GN 1/4, permitindo vedação e empilhamento.