

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 rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/4 Preto 1,8L – 265x162x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862636	Modelo:	HE862636
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862636

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862636

EAN	8711369862636
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Preto
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 preto em polycarbonato, com 1,8L de capacidade e dimensões de 265x162x65mm. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C, não absorve odores.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4 preto, com 1,8 litros de capacidade, é fabricado em polycarbonato de alta qualidade, ideal para o armazenamento e exposição de alimentos. Suporta temperaturas entre -40 °C e 110 °C, garantindo versatilidade na cozinha profissional e serviço de sala.

Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/4
Capacidade	1,8 L
Cor	Preto
Material	Polycarbonato
Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 65 mm
Peso Líquido	0,22 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas empresariais e hospitalares, e hotéis. É ideal para a preparação de ingredientes, armazenamento refrigerado, exposição em buffets de saladas ou sobremesas, e para o transporte seguro de alimentos em serviços de catering.

Recipiente Gastronorm – Principais Vantagens

- Fabricado em policarbonato robusto, garantindo durabilidade e resistência a impactos.
- Não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade e frescura dos alimentos.
- Ampla resistência térmica, permitindo utilização em refrigeração, congelação e aquecimento.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.
- Cor preta que realça a apresentação dos alimentos e minimiza a visibilidade de manchas.

Qual a principal vantagem do policarbonato para este recipiente?

O policarbonato confere ao recipiente uma elevada resistência a impactos e uma excelente durabilidade, além de não absorver odores ou sabores, mantendo a integridade dos alimentos.

Este recipiente pode ser utilizado no frigorífico e no congelador?

Sim, a sua resistência à temperatura de -40 °C a 110 °C permite a sua utilização segura tanto em refrigeração como em congelação, bem como para manter alimentos quentes.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sendo um formato GN 1/4, este recipiente é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm padrão, como banhos-maria, carrinhos de transporte e expositores.

A cor preta oferece alguma vantagem funcional?

Sim, a cor preta é ideal para realçar a apresentação visual dos alimentos, especialmente em buffets, e ajuda a disfarçar eventuais manchas ou descolorações que possam ocorrer com o uso.

Como se deve limpar este recipiente?

Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça profissional, devido à sua resistência a altas temperaturas.