

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 Gastronorm GN 1/2 Preto 4L 65mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE862438	Modelo:	HE862438
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862438

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862438

EAN	8711369862438
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Preto
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 preto em polycarbonato. 4L de capacidade, 65mm de altura. Resiste a -40°C a 110°C. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Maximize a organização e a eficiência na sua cozinha profissional com este recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricado em polycarbonato preto de alta densidade. Projetado para resistir a variações extremas de temperatura, de -40 °C a 110 °C, sem absorver odores ou sabores, este recipiente de 4 litros garante a integridade dos alimentos e a higiene. As suas dimensões de 325x265x65mm são ideais para uma vasta gama de aplicações em restaurantes, hotéis e serviços de catering, facilitando o armazenamento, a preparação e a apresentação de alimentos, em conformidade com as normas GN.

recipiente gastronom — Recipiente Gastronorm Preto — Principais Vantagens

A robustez do polycarbonato garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha exigentes. A cor preta não só confere uma estética moderna, mas também ajuda a proteger alimentos sensíveis à luz. A capacidade de operar em temperaturas de -40 °C a 110 °C torna-o versátil para congelação, refrigeração e aquecimento, assegurando a flexibilidade necessária para o serviço contínuo.

Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma peça fundamental em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. É perfeito para a conservação de ingredientes, mise en place, preparação de refeições em lotes e até mesmo para a exposição de alimentos em buffets. A sua compatibilidade

com o sistema Gastronorm assegura a integração perfeita com outros equipamentos e áreas de preparação padrão na indústria alimentar.

Características Técnicas

Dimensões	325x265x65 mm
Capacidade	4 Litros
Material	Polycarbonato Preto
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Formato	GN 1/2
Peso Líquido	0,41 kg

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ir à máquina de lavar loiça profissional??

Sim, este recipiente em polycarbonato é seguro para utilização em máquinas de lavar loiça industriais, suportando as temperaturas necessárias para uma higienização completa e eficaz.

Qual a utilidade do formato GN 1/2 para o meu negócio??

O formato GN 1/2 é um dos tamanhos padrão mais versáteis, ideal para porcionar ingredientes, preparar molhos ou servir acompanhamentos. Permite otimizar o espaço em bancadas e frigoríficos, sendo compatível com uma vasta gama de equipamentos de cozinha profissional.

O polycarbonato pode reter odores ou manchas??

Não, este recipiente foi concebido em polycarbonato de alta qualidade que não absorve odores nem sabores, garantindo a pureza do conteúdo e facilitando a limpeza após cada utilização.

Qual a importância da resistência a temperaturas extremas??

A capacidade de suportar temperaturas entre -40 °C e 110 °C confere a este recipiente uma versatilidade excecional, permitindo o seu uso seguro em congeladores, frigoríficos, banhos-maria e fornos de convecção, sem comprometer a sua integridade estrutural ou a segurança alimentar.

Como garantir a longevidade deste recipiente Gastronorm??

Para assegurar a máxima durabilidade, recomenda-se a limpeza regular após cada uso, preferencialmente em máquina de lavar loiça industrial. Evite o uso de materiais abrasivos que possam riscar a superfície e respeite os limites de temperatura indicados para preservar as propriedades do material.