

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 rápido
ao produto



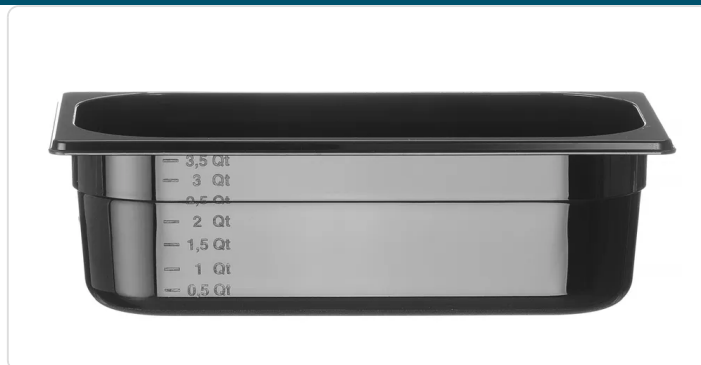
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/3 Policarbonato Preto 4L, 325x176x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862520	Modelo:	HE862520
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862520

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862520

EAN	8711369862520
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Preto
Formato GN	GN1/3
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 em polycarbonato preto de 4L, com 325x176x100mm. Resistente a -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores. Ideal para armazenamento e exposição.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 em polycarbonato preto oferece uma capacidade de 4 litros, ideal para armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais. A sua construção robusta garante resistência a temperaturas entre -40 °C e 110 °C, sem absorver odores ou sabores.

Recipiente Gastronorm 1/3 Preto — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Capacidade	4 Litros
Cor	Preto
Material	Polycarbonato
Dimensões (CxLxA)	325x176x100 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,36 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/3 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais e serviço de sala. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, exposição de saladas e acompanhamentos em restaurantes de bairro, ou para organização de ingredientes em cantinas escolares e empresariais. A cor preta é particularmente útil para realçar a apresentação de alimentos em vitrines refrigeradas ou para uso em food trucks e roulotes que necessitem de um contraste visual.

Recipiente Gastronorm 1/3 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em policarbonato de alta qualidade, resistente a impactos e uso contínuo.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma ampla gama de temperaturas, de -40 °C a 110 °C, permitindo uso em refrigeração, congelação e aquecimento controlado.
- **Higiene Otimizada:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e evitando a contaminação cruzada de aromas.
- **Apresentação Profissional:** A cor preta confere um aspeto sofisticado, ideal para realçar a cor e frescura dos alimentos em buffets e vitrines.
- **Compatibilidade GN:** Totalmente compatível com equipamentos e sistemas Gastronorm padrão, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Qual a principal vantagem do policarbonato neste recipiente?

O policarbonato oferece uma excelente resistência a impactos e a uma vasta gama de temperaturas (-40 °C a 110 °C), além de não absorver odores nem sabores, garantindo durabilidade e higiene.

Posso usar este recipiente para aquecer alimentos?

Sim, este recipiente suporta temperaturas até 110 °C, sendo adequado para banhos-maria ou exposidores aquecidos, desde que não exceda a temperatura máxima recomendada.

É seguro para congelação de alimentos?

Sim, o recipiente é resistente a temperaturas até -40 °C, o que o torna perfeitamente seguro para a congelação de diversos tipos de alimentos.

A cor preta tem alguma função prática além da estética?

Sim, a cor preta é ideal para realçar visualmente os alimentos, criando um contraste que os torna mais apelativos em buffets e vitrines de exposição.

Este recipiente é compatível com tampas GN?

Sim, sendo um recipiente Gastronorm padrão (GN 1/3), é totalmente compatível com tampas GN 1/3 de policarbonato ou outros materiais adequados.