

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/4 Policarbonato Transparente 5,5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE861608	Modelo:	HE861608
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861608

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861608

EAN	8711369861608
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 de 5,5L em polycarbonato transparente para organização e higiene em cozinhas profissionais. Resiste de -40°C a 110°C.

Descricao Completa

Assegure uma gestão visual eficiente e a máxima higiene alimentar com o contentor Gastronorm GN 1/4 de 5,5 litros. Fabricado em polycarbonato de alta qualidade, este recipiente é ideal para a conservação e exposição de ingredientes e preparações. Resiste a temperaturas extremas de -40°C a 110°C, e a sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, crucial para a rotação de stock e o controlo de FIFO.

Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 1/4
Capacidade	5,5 Litros
Dimensões (LxPxA)	265 x 162 x 200 mm
Material	Polycarbonato Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C

Peso Líquido	0,45 kg
---------------------	---------

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a mise en place diária, estes recipientes GN 1/4 são fundamentais para organizar ingredientes no frigorífico e facilitar a preparação eficiente de ementas em restaurantes. Ideal para gestores de cantinas ou buffets de hotel que necessitam de uma solução robusta para a exposição e reposição contínua de alimentos, mantendo os padrões de higiene e apresentação. Essencial para snack-bares e cafés com serviço de refeições rápidas, otimizando o espaço de armazenamento de molhos, saladas e toppings na bancada refrigerada.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este contentor destaca-se pela sua construção em policarbonato transparente, que oferece uma visibilidade inigualável para o inventário, reduzindo o desperdício e melhorando a velocidade no serviço. A sua resistência a variações térmicas de -40°C a 110°C permite transitar diretamente do frio para ambientes de aquecimento suave, como banhos-maria ou expositores quentes, sem comprometer a integridade do alimento ou do recipiente. A superfície não porosa assegura que não absorve odores nem sabores, um fator crítico para a manutenção de rigorosas normas de higiene alimentar e a consistência da confeção.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é adequado para fornos ou micro-ondas??

O recipiente de policarbonato resiste a temperaturas até 110 °C, sendo adequado para banhos-maria ou estufas de aquecimento. No entanto, não é recomendado para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas devido ao risco de deformação a temperaturas elevadas.

Como devo limpar e higienizar este contentor GN 1/4??

Para uma limpeza eficaz, lave o recipiente com água morna e detergente neutro. Pode ser lavado em máquina de lavar loiça profissional, pois o policarbonato é resistente. Certifique-se de que seca completamente para evitar a proliferação de bactérias e manter a transparência.

É seguro para o contacto direto com todos os tipos de alimentos??

Sim, o policarbonato é um material amplamente utilizado em ambientes alimentares profissionais, sendo seguro para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos, incluindo ácidos e gordurosos. Não absorve odores nem sabores, garantindo a qualidade dos seus produtos.

Qual a durabilidade esperada deste recipiente em uso intensivo??

O polycarbonato é conhecido pela sua resistência a impactos e durabilidade superior comparado a outros plásticos. Com os cuidados e limpeza adequados, este contentor GN 1/4 manterá a sua integridade e transparência mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais exigentes.

Este recipiente pode ser empilhado para otimizar o armazenamento??

Sim, os recipientes Gastronorm são concebidos para serem empilháveis, tanto vazios quanto cheios com as respetivas tampas (vendidas separadamente). Esta característica é crucial para otimizar o espaço em frigoríficos e despensas de cozinhas profissionais.