

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 Policarbonato 4L Transparente 265x162x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE861615	Modelo:	HE861615
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861615

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861615
EAN	8711369861615
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em polycarbonato transparente de 4L, resistente a -40°C a 110°C. Ideal para armazenamento e preparação em cozinhas profissionais. Dimensões: 265x162x150mm.

Descricao Completa

Garanta a organização e a segurança alimentar na sua cozinha com este contentor Gastronorm 1/4 em polycarbonato transparente, concebido para suportar temperaturas extremas de -40°C a 110°C. A sua constituição premium assegura que os alimentos mantêm as suas qualidades originais, sem absorção de odores ou sabores, facilitando a gestão da mise en place e o controlo de stock visível para qualquer chef ou gestor de F&B.

recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Capacidade	4 Litros
Tipo Gastronorm	GN 1/4
Material	Polycarbonato
Faixa de Temperatura	-40 °C a 110 °C

Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 150 mm
Peso Líquido	0,36 kg
Cor	Transparente

Aplicações Profissionais

Essencial para uma vasta gama de operações, desde a pequena tasca ao grande hotel, este contentor GN 1/4 otimiza o armazenamento e a preparação. É ideal para manter ingredientes frescos em frigoríficos de restaurantes, para organizar componentes de ementas em cantinas escolares ou para facilitar a reposição de buffets em serviços de catering, garantindo que os alimentos estão sempre visíveis e acessíveis para uma gestão eficaz da cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A transparência do polycarbonato permite uma identificação imediata do conteúdo, acelerando o serviço e a rotação de stock conforme as normas HACCP. A robustez do material garante uma durabilidade superior face ao uso intensivo diário, enquanto a resistência a um vasto espectro de temperaturas (-40°C a 110°C) oferece flexibilidade para ultracongelação, refrigeração e banho-maria, sem comprometer a integridade do recipiente ou a qualidade dos alimentos.

Perguntas Frequentes

Que tipo de ambientes de temperatura este recipiente Gastronorm suporta??

Este contentor é excecionalmente versátil, tolerando temperaturas desde -40°C para ultracongelação até 110°C, o que o torna apto para refrigeração, congelação e aquecimento em banho-maria ou estufas.

Como se processa a limpeza e manutenção do recipiente para garantir a higiene alimentar??

Graças ao seu material de polycarbonato de alta qualidade, o recipiente não absorve odores nem sabores e é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a limpeza rápida e eficaz de acordo com as normas HACCP.

De que forma a transparência do material contribui para a eficiência na cozinha profissional??

A característica transparente do polycarbonato permite uma visualização instantânea do conteúdo, eliminando a necessidade de abrir recipientes para identificação. Isto acelera a preparação, otimiza a gestão de stock e minimiza o desperdício, crucial no rush do serviço.

Este contentor Gastronorm 1/4 é empilhável e compatível com outras soluções de armazenamento??

Sim, os contentores Gastronorm são concebidos para empilhamento eficiente, maximizando o espaço de armazenamento vertical em frigoríficos e estantes. Sendo um formato GN 1/4, é compatível com uma vasta gama de equipamentos e tampas standard da mesma norma.

Para que tipos de alimentos é este recipiente de polycarbonato mais adequado??

Este recipiente é ideal para uma vasta gama de alimentos, desde molhos, sopas e guarnições a saladas, frutas cortadas e sobremesas. A sua resistência a odores e sabores torna-o perfeito para ingredientes variados sem contaminação cruzada de aromas.