



# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt  
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

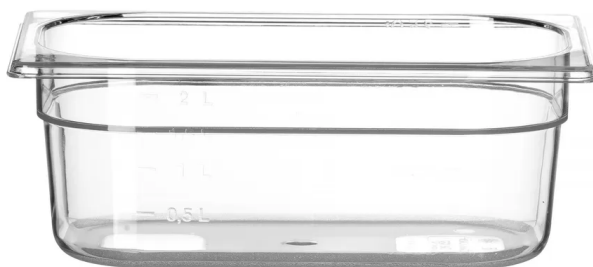
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Recipiente Gastronorm 1/4 Transparente 2,8L – 265x162x100mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE861622 | Modelo: | HE861622      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369861622 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|       |       |
|-------|-------|
| Marca | HENDI |
|-------|-------|

|                |               |
|----------------|---------------|
| Modelo         | HE861622      |
| EAN            | 8711369861622 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Cor            | Transparente  |
| Formato GN     | GN1/4         |
| Perfurado      | Não           |
| Material       | Polycarbonato |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em polycarbonato transparente, com 2,8L de capacidade. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4 em polycarbonato transparente é ideal para o armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C sem absorver odores ou sabores.

Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| Tipo                      | Recipiente Gastronorm 1/4 |
| Capacidade                | 2,8 L                     |
| Material                  | Polycarbonato             |
| Cor                       | Transparente              |
| Dimensões (CxLxA)         | 265 x 162 x 100 mm        |
| Peso Líquido              | 0,27 kg                   |
| Resistência à Temperatura | -40 °C a 110 °C           |

## Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/4 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais e serviço de sala. É ideal para a organização de ingredientes em bancadas de preparação de sanduíches, saladas ou pizzas em pizzarias e snack-bares. Em cantinas, restaurantes de bairro e hotéis, pode ser utilizado para armazenar pequenas quantidades de molhos, guarnições ou sobremesas individuais. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, sendo também adequado para buffets de pequeno-almoço ou expositores refrigerados em pastelarias e cafés com cozinha.

### Recipiente Gastronorm 1/4 — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Resistência:** Fabricado em polycarbonato de alta qualidade, suporta uso intensivo e variações de temperatura.
- **Segurança Alimentar:** Não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos armazenados.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para refrigeração, congelação e aquecimento suave, com uma vasta gama de temperaturas de operação.
- **Visibilidade do Conteúdo:** O material transparente permite uma identificação rápida e fácil dos alimentos, otimizando a gestão de stock.
- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa do polycarbonato facilita a higienização, essencial em qualquer cozinha profissional.

#### Este recipiente pode ser usado no forno?

Não, este recipiente de polycarbonato é resistente a temperaturas até 110 °C, sendo adequado para banho-maria ou aquecimento suave, mas não para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas.

#### É compatível com máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o polycarbonato de alta qualidade permite a lavagem segura em máquinas de lavar loiça industriais, suportando as temperaturas e detergentes habituais.

#### Qual a principal vantagem do polycarbonato face ao aço inoxidável?

A principal vantagem é a transparência, que permite visualizar o conteúdo sem necessidade de abrir o recipiente, otimizando a gestão de stock e a apresentação em buffets. Além disso, é mais leve e não reage com alimentos ácidos.

**Este recipiente é adequado para congelação rápida?**

Sim, com uma resistência a temperaturas até -40 °C, este recipiente é perfeitamente adequado para congelação, incluindo processos de ultracongelação, mantendo a integridade dos alimentos.

**Posso usar este recipiente para servir alimentos quentes em buffet?**

Sim, a sua resistência a temperaturas até 110 °C permite a utilização em banho-maria ou em expositores aquecidos para manter alimentos quentes em buffets, desde que não exceda o limite de temperatura.