

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



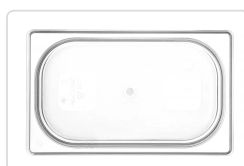
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/4, 1.8L, Policarbonato Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE861639	Modelo:	HE861639
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861639

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE861639
EAN	8711369861639
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 de 1.8L em polycarbonato transparente, resistente a temperaturas de -40°C a 110°C. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4 em polycarbonato transparente oferece uma capacidade de 1.8 litros, ideal para armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Capacidade	1.8 L
Dimensões (CxLxA)	265x162x65 mm
Material	Polycarbonato Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0.21 kg
Não Absorve Odores/Sabores	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização de ingredientes em cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro a cantinas e hotéis. Perfeito para buffets de pequeno-almoço, saladas em snack-bares, ou para a preparação e armazenamento de componentes em roulotes e food trucks. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Principais Vantagens

- Durabilidade e resistência a impactos.
- Ampla gama de temperaturas de utilização.
- Higiene superior, sem absorção de odores ou sabores.
- Visibilidade do conteúdo para gestão de stock.
- Compatibilidade com sistemas Gastronorm padrão.

Posso usar este recipiente no forno?

Não, este recipiente de polycarbonato não é adequado para uso em fornos ou micro-ondas, devido à sua resistência máxima de 110 °C. É ideal para refrigeração, congelação e exposição.

É seguro para máquinas de lavar loiça?

Sim, o polycarbonato é um material robusto e seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a higiene e manutenção diária.

Qual a diferença entre polycarbonato e aço inoxidável?

O polycarbonato é transparente, permitindo ver o conteúdo, e mais leve. O aço inoxidável é opaco, mais resistente a altas temperaturas e impactos mecânicos, mas não permite a visualização direta do interior.

Este recipiente é adequado para congelação?

Sim, com uma resistência a temperaturas até -40 °C, este recipiente é perfeitamente adequado para congelação de alimentos, mantendo a sua integridade e higiene.

Posso empilhar vários recipientes?

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento tanto vazios como cheios, desde que com tampas adequadas (vendidas separadamente).