

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

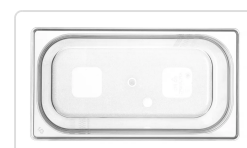
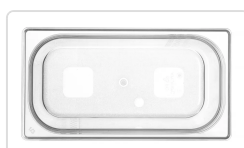


Recipiente Gastronorm 1/3, 4L, Policarbonato Transparente, 325x176x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE861523	Modelo:	HE861523
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861523

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861523

EAN	8711369861523
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 de 4L em polycarbonato transparente, resistente a -40 °C a 110 °C. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 transparente de 4 litros é fabricado em polycarbonato de alta qualidade, oferecendo resistência a temperaturas de -40 °C a 110 °C para uso versátil em cozinhas profissionais.

Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato	GN 1/3
Capacidade	4 L
Material	Polycarbonato Transparente
Dimensões (CxLxA)	325x176x100 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,36 kg
Características Adicionais	Não absorve odores nem sabores

Aplicações Profissionais

Ideal para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais, restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo em buffets, vitrines refrigeradas ou áreas de preparação de snack-bars e food trucks.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Resistência:** Fabricado em polycarbonato robusto, suporta o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para refrigeração, congelação e aquecimento, com ampla gama de temperaturas de -40 °C a 110 °C.
- **Higiene Superior:** Material que não absorve odores nem sabores, fácil de limpar e manter, contribuindo para a segurança alimentar.
- **Visibilidade Otimizada:** O design transparente permite a identificação imediata do conteúdo, agilizando a gestão de stock e o serviço.
- **Padronização:** Compatível com todos os equipamentos e sistemas Gastronorm existentes, otimizando o espaço e a organização.

Qual a principal vantagem do polycarbonato neste recipiente?

O polycarbonato oferece uma combinação de alta resistência ao impacto, durabilidade e uma vasta gama de resistência térmica, tornando-o ideal para o uso exigente em cozinhas profissionais, além de ser transparente para fácil visualização.

Este recipiente pode ser utilizado no forno ou micro-ondas?

Com uma resistência a temperaturas até 110 °C, este recipiente é adequado para banho-maria e aquecimento suave. Contudo, não é recomendado para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas podem exceder este limite.

É seguro para contacto com alimentos?

Sim, este recipiente é fabricado com polycarbonato de grau alimentar, garantindo que é totalmente seguro para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos, sem absorver odores ou sabores.

?

Como se limpa e mantém este recipiente?

Este recipiente pode ser lavado manualmente com água morna e detergente suave, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se evitar produtos abrasivos para preservar a transparência e a superfície do policarbonato.

Qual a compatibilidade deste recipiente GN 1/3?

O formato GN 1/3 (325x176mm) é um padrão internacional, garantindo que este recipiente é compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm, como banhos-maria, frigoríficos, vitrines e carros de transporte.