

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



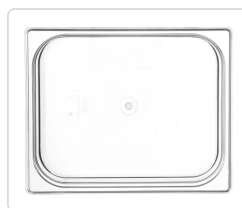
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/2 Transparente 4L para Restauração

Informacoes do Produto

SKU:	HE861431	Modelo:	HE861431
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861431

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861431

EAN	8711369861431
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 (325x265x65mm) em polycarbonato translúcido. Capacidade 4L. Resistente até 110°C, seguro para micro-ondas, bain-marie e chafing dish. Empilhável e lavável na máquina.

Descricao Completa

Mantenha a frescura e organização dos seus alimentos com este recipiente Gastronorm 1/2 de 4 litros, fabricado em polycarbonato translúcido de alta resistência. Ideal para a mise en place em cozinhas profissionais e para o serviço em buffet, assegura a integridade dos ingredientes sem absorver odores ou sabores, cumprindo rigorosas normas de higiene.

recipiente gastronom — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polycarbonato Translúcido
Capacidade	4 Litros
Dimensões (L x P x A)	325 x 265 x 65 mm
Temperatura Máxima	110°C
Utilização em Micro-ondas	Sim

Adequado para Bain-Marie	Sim
Adequado para Chafing Dish	Sim
Lavagem em Máquina de Lavar Loiça	Sim
Empilhável	Sim
Origem	Itália

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de F&B em restaurantes, pastelarias e hotéis que necessitam de soluções versáteis para armazenamento e apresentação. Perfeito para manter a organização em cozinhas de snack-bares e roulotes durante o serviço, ou para a exposição de alimentos em buffets, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Recipiente Gastronorm 1/2 — Principais Vantagens

A sua construção em policarbonato translúcido permite identificar facilmente o conteúdo, otimizando o controlo de stock e o FIFO. Resiste a temperaturas de até 110°C, sendo seguro para uso em micro-ondas, banhos-maria e chafing dishes, conferindo flexibilidade operacional em diferentes contextos de serviço.

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, este recipiente Gastronorm 1/2 é totalmente seguro para ser lavado em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a sua higienização e manutenção após cada utilização.

Qual a capacidade deste recipiente em termos de porções?

Com uma capacidade de 4 litros e dimensões GN 1/2 (325x265x65mm), este recipiente é ideal para porções de saladas, acompanhamentos, sobremesas ou ingredientes pré-preparados, adaptando-se a diversas necessidades de serviço em restaurantes e buffets.

É seguro usar este recipiente em equipamentos de aquecimento?

Sim, o policarbonato de alta qualidade permite a sua utilização segura em micro-ondas, banhos-maria e chafing dishes, suportando temperaturas até 110°C sem deformação ou libertação de substâncias nocivas.

Qual a vantagem de ser empilhável?

A capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais, frigoríficos ou áreas de preparação, permitindo uma gestão mais eficiente do inventário e do layout da sua área de trabalho.

O material absorve odores ou sabores de alimentos anteriores?

Não, o polycarbonato de alta qualidade utilizado neste recipiente é inerte e não absorve odores nem sabores, garantindo que os seus alimentos mantenham a pureza do seu sabor original, essencial para a qualidade do serviço.