

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 1/2 4L Policarbonato Branco HENDI 325x265x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862483	Modelo:	HE862483
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862483

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862483
EAN	8711369862483

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

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 (GN 1/2) em polycarbonato branco. 4L, 325x265x65mm. Resistente até 110°C, empilhável e lavável à máquina. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mantenha a frescura e a organização dos seus alimentos com este recipiente Gastronorm 1/2 em polycarbonato branco. Com 4L de capacidade e dimensões de 325x265x65mm, é ideal para a preparação e conservação em cozinhas profissionais, resistindo a temperaturas até 110°C.

recipiente gastronorm — Características Técnicas

Capacidade	4 Litros
Dimensões (C x L x A)	325 x 265 x 65 mm
Material	Polycarbonato (PC)
Cor	Branco
Resistência Térmica	Até 110°C
Uso em Micro-ondas/Bain-Marie/Chafing Dish	Sim

Empilhável	Sim
Máquina de Lavar Loiça	Sim
Absorção de Odores/Sabores	Não
Origem	IT

Aplicações Profissionais

Para o gestor de um snack-bar que necessita de organizar ingredientes para o serviço de almoço ou para o responsável de cozinha de um restaurante de comida tradicional que prepara mise en place, este recipiente GN 1/2 oferece versatilidade e durabilidade. É também uma solução económica para pastelarias que necessitam de armazenar e apresentar produtos de forma segura e higiénica.

Policarbonato Resistente — Vantagens

O polycarbonato de alta qualidade garante que este recipiente Gastronorm não absorve odores nem sabores, mantendo a integridade dos alimentos. A sua resistência a temperaturas até 110°C permite o uso seguro em banhos-maria e chafing dishes, facilitando a manutenção da temperatura durante o serviço. Facilmente empilhável, otimiza o espaço de arrumação em cozinhas profissionais com limitações de espaço.

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ir ao congelador?

Embora o polycarbonato seja resistente, a utilização em temperaturas de congelação não é a sua aplicação principal e pode afetar a longevidade do material. Recomenda-se o uso em aplicações de aquecimento ou refrigeração controlada até 110°C.

Qual a capacidade ideal para o seu negócio?

Com 4 litros de capacidade, este recipiente GN 1/2 é ideal para porções individuais de acompanhamentos, molhos, ou para a organização de pequenos ingredientes durante o serviço rush num restaurante ou snack-bar.

Como garantir a durabilidade e higiene?

Este recipiente é seguro para máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma limpeza eficaz. O polycarbonato não retém odores, facilitando a transição entre diferentes tipos de alimentos sem contaminação cruzada.

Pode ser usado para armazenamento a frio?

Sim, pode ser usado para refrigeração e conservação de alimentos. A sua construção em policarbonato é adequada para exposição em vitrines refrigeradas ou armazenamento em frigoríficos profissionais.

É compatível com outros sistemas Gastronorm?

Sim, este recipiente segue o padrão Gastronorm 1/2 (265x325mm), garantindo compatibilidade com equipamentos de banho-maria, chafing dishes, vitrines e frigoríficos que utilizem esta norma europeia.