

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

Contentor Gastronorm 1/4 Hendi, 5,5L, Transparente, 265x162x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE880357	Modelo:	HE880357
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880357

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880357

EAN	8711369880357
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/4 transparente da Hendi, com 5,5 litros de capacidade, ideal para armazenamento e organização em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40°C a 80°C, não absorve odores nem sabores, e é compatível com tampas e cliques HACCP (vendidos separadamente).

Descricao Completa

A otimização do armazenamento de ingredientes frescos é crucial para a eficiência da sua cozinha profissional, e este contentor de 5,5 litros, com dimensões GN 1/4, garante a máxima higiene e visibilidade. Fabricado para resistir a amplas variações de temperatura, é um aliado indispensável na gestão do seu mise en place diário.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que exige rigor na conservação de alimentos e uma gestão visual rápida do stock, este contentor é perfeito para o armazenamento de pequenas porções de ingredientes preparados. Ideal também para cantinas e serviços de catering que necessitam de padronizar a mise en place e cumprir as normas HACCP com eficiência.

Conservação Superior — Principais Vantagens

A sua construção transparente permite uma identificação imediata do conteúdo, otimizando o tempo de serviço e reduzindo o desperdício alimentar. A resistência a temperaturas extremas, de -40°C a 80°C, assegura a integridade dos alimentos desde o ultracongelamento até ao banho-maria, sem absorver odores ou sabores, um pilar fundamental para a segurança alimentar e a conformidade com as diretrizes HACCP.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	265 × 162 × 200mm
Capacidade	5,5 Litros
Material	Plástico transparente de alta resistência
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,34 kg

Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fácil de limpar e pode ser lavado na máquina de lavar loiça. O seu material não poroso impede a acumulação de resíduos e a absorção de odores, garantindo uma higiene impecável para o uso diário em cozinhas profissionais.

Este tamanho GN 1/4 é adequado para um negócio de pequena dimensão?

Sim, o formato GN 1/4 é extremamente versátil para negócios de pequena e média dimensão, permitindo o armazenamento eficiente de porções controladas de ingredientes. É ideal para otimizar o espaço em bancadas refrigeradas ou para a preparação de pequenas quantidades de molhos e guarnições.

As tampas e os cliques coloridos estão incluídos com o recipiente?

Não, as tampas e os cliques para tampas, disponíveis em várias cores para conformidade com as diretrizes HACCP, são vendidos separadamente. Esta abordagem permite-lhe personalizar o seu sistema de armazenamento de acordo com as necessidades específicas da sua cozinha e protocolos de segurança alimentar.

Como é que este recipiente contribui para as normas HACCP?

A transparência do material facilita a inspeção visual do conteúdo, enquanto a sua resistência a temperaturas extremas e a não absorção de odores previnem a contaminação cruzada. A compatibilidade com tampas herméticas e cliques coloridos (vendidos à parte) permite uma organização clara e segura, essencial para o cumprimento rigoroso das normas HACCP.

Este recipiente pode ser usado para ultracongelação?

Sim, com uma resistência a temperaturas até -40°C , este recipiente é perfeitamente adequado para ultracongelação. Garante a preservação da qualidade e segurança dos alimentos, sendo uma solução robusta para o armazenamento a longo prazo de produtos congelados em ambientes profissionais.