

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 1/4 Transparente Hendi 2,8L - Armazenamento HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE880371	Modelo:	HE880371
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880371

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880371
EAN	8711369880371

Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/4 transparente da Hendi, com 2,8L de capacidade, ideal para organização e armazenamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C e compatível com normas HACCP.

Descricao Completa

Este contentor de armazenamento de alimentos, com capacidade de 2,8 litros, é essencial para uma gestão de stocks eficiente e segura em qualquer cozinha profissional. A sua transparência e resistência a temperaturas extremas otimizam a organização da mise en place e a conformidade com as rigorosas normas HACCP.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que valoriza a organização e a segurança alimentar, este recipiente é ideal na preparação diária (mise en place) em restaurantes de média dimensão. O Gestor de F&B de hotéis, catering ou cantinas escolares encontrará neste contentor uma solução robusta para o armazenamento e transporte de ingredientes, assegurando a conformidade com as diretrizes HACCP.

Armazenamento Seguro — Principais Vantagens

A sua construção transparente permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando o tempo de serviço e a gestão de inventário. A resistência a temperaturas entre -40 °C e 80 °C garante a versatilidade para uso em ultracongeladores ou banhos-maria, sem comprometer a integridade dos alimentos. Não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade original dos ingredientes e facilitando a limpeza, um requisito fundamental nas normas HACCP. Compatível com tampas e cliques coloridos (vendidos separadamente) para uma codificação eficaz, alinhada com as diretrizes de segurança alimentar.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	265 × 162 × 100mm
Capacidade	2,8 L
Cor	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,19 kg
Vedação	Hermética (com tampa vendida separadamente)
Não Absorve Odores/Sabores	Sim

Como devo limpar este recipiente Gastronorm para garantir a higiene?

Este contentor deve ser lavado com água quente e detergente neutro, podendo ser higienizado em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e material que não absorve odores facilita a limpeza e desinfeção, crucial para a segurança alimentar.

Este recipiente GN 1/4 é adequado para que tipo de volume de produção na minha cozinha?

Com uma capacidade de 2,8 litros, o recipiente GN 1/4 é ideal para porções médias de ingredientes ou preparações em cozinhas com produção regular, como restaurantes com 40-80 lugares ou secções específicas de catering que necessitem de controlo de porções.

Posso utilizar este contentor para armazenamento a longo prazo no congelador?

Sim, a sua resistência a temperaturas até -40 °C torna-o perfeitamente adequado para ultracongelamento e armazenamento prolongado em congeladores, mantendo a qualidade dos alimentos e a integridade do recipiente.

As tampas para este recipiente são incluídas ou vendidas separadamente?

As tampas para este recipiente Gastronorm 1/4 são vendidas separadamente. Existem opções de tampas com vedação hermética e cliques coloridos, que permitem uma codificação por cores

para uma gestão de alimentos mais eficiente e em conformidade com as normas HACCP.

Este recipiente é resistente a manchas ou descoloração por alimentos ácidos?

O material transparente deste contentor é projetado para ser resistente a manchas e não absorver odores ou sabores, mesmo com o contacto prolongado com alimentos ácidos ou pigmentados, garantindo a sua aparência e funcionalidade ao longo do tempo.