

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Recipiente Gastronorm GN 1/4 Transparente 1,8L Hendi - Conservação Alimentar

Informacoes do Produto

SKU:	HE880388	Modelo:	HE880388
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880388

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880388
EAN	8711369880388
Capacidade (L)	Até 6 L

Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 transparente de 1,8L, ideal para organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores, e facilita a gestão de stocks. Compatível com tampas HACCP (vendidas separadamente).

Descricao Completa

Este contentor modular de 1,8 litros, no formato GN 1/4, é um aliado essencial para a organização e conservação de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua transparência facilita a rápida identificação do conteúdo, otimizando a mise en place e a gestão de stocks diária. Fabricado para resistir a variações térmicas extremas, garante a integridade dos ingredientes.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que exige rigor na preparação e armazenamento, este contentor é ideal para organizar ingredientes pré-preparados ou sobras. O Gestor de F&B de hotel ou catering beneficia da sua versatilidade na conservação de pequenas porções, garantindo a conformidade com as normas HACCP e a eficiência na rotação de produtos. Essencial também para pastelarias e snack-bares na organização de componentes para montagem rápida.

Conservação Alimentar — Principais Vantagens

A resistência a temperaturas entre -40 °C e 80 °C assegura uma versatilidade ímpar, permitindo o uso desde ultracongeladores a banhos-maria. A sua composição não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade original dos alimentos e evitando contaminações cruzadas. A compatibilidade com tampas coloridas (vendidas separadamente) facilita a implementação de um sistema de gestão HACCP, crucial para a segurança alimentar.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/4
Capacidade	1,8 Litros
Cor	Transparente
Dimensões (LxPxA)	265 × 162 × 65 mm
Peso Líquido	0,16 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C

Como se deve limpar este recipiente Gastronorm para garantir a higiene?

Este recipiente pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional. A sua superfície lisa e não porosa facilita a remoção de resíduos e impede a proliferação bacteriana, cumprindo as normas de higiene.

Este recipiente GN 1/4 é adequado para que tipo de volume de produção no meu negócio?

Com uma capacidade de 1,8 litros, o formato GN 1/4 é ideal para pequenas e médias produções, como porções individuais de molhos, guarnições, ou ingredientes específicos para a mise en place diária. É perfeito para restaurantes com 40-80 lugares ou snack-bares com rotação constante de produtos.

Posso usar este recipiente para aquecer alimentos em banho-maria?

Sim, este recipiente é resistente a temperaturas até 80 °C, o que o torna apto para utilização em banho-maria para manter alimentos quentes. Contudo, não é recomendado para cozedura direta ou uso em fornos de alta temperatura.

As tampas para este recipiente vêm incluídas ou são vendidas separadamente?

As tampas para este recipiente Gastronorm são vendidas separadamente. Existem opções de tampas com vedação hermética e cliques coloridos, que podem ser adquiridos para auxiliar na organização e conformidade com as diretrizes HACCP.

Este recipiente absorve odores de alimentos fortes como alho ou cebola?

Não, o material transparente deste recipiente foi concebido para não absorver odores nem sabores. Isso garante que os alimentos armazenados mantenham o seu perfil original e evita a contaminação cruzada de aromas entre diferentes produtos.