

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 rápido
ao produto

Recipiente Gastronorm 1/3 Transparente Hendi 4L - Armazenamento e Exposição

Informacoes do Produto

SKU:	HE880272	Modelo:	HE880272
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880272

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880272
EAN	8711369880272
Capacidade (L)	Até 6 L

Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/3 transparente de 4 litros, ideal para organização e exposição de alimentos. Resistente a temperaturas de -40°C a 80°C, não absorve odores. Compatível com normas HACCP.

Descricao Completa

A visibilidade imediata do conteúdo é crucial para a eficiência da mise en place, e este contentor de armazenamento Gastronorm 1/3 transparente de 4 litros oferece exatamente isso. Fabricado para resistir a variações térmicas significativas, é uma solução robusta para a organização e conservação de ingredientes no serviço de sala e cozinha.

Recipiente Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Capacidade	4 Litros
Dimensões (LxPxA)	325 x 176 x 100 mm
Cor Material	Transparente
Resistência Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,26 kg
Características Adicionais	Não absorve odores nem sabores, vedação hermética (com tampa opcional)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante com 40-80 covers ou o Gestor de F&B de hotel que procura otimizar a organização da sua área de preparação e serviço de mesas, este contentor é ideal para a conservação e exposição de ingredientes. É igualmente indispensável em cantinas e serviços de catering, onde a gestão visual do stock e a conformidade com as normas HACCP são prioritárias para um serviço eficiente.

Contentor GN Transparente — Principais Vantagens

A sua transparência permite uma identificação rápida do conteúdo, agilizando o rush do serviço e a reposição da mise en place. A resistência a temperaturas entre -40 °C e 80 °C garante versatilidade desde o ultracongelador ao banho-maria, enquanto o material não absorvente de odores e sabores assegura a integridade dos alimentos e a conformidade com as diretrizes HACCP.

Este recipiente é adequado para uso em fornos ou micro-ondas?

Não, este recipiente Gastronorm transparente é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, o que o torna ideal para refrigeração, congelação e armazenamento à temperatura ambiente, mas não para cozedura em fornos ou aquecimento em micro-ondas.

Como devo limpar e manter este contentor para garantir a sua durabilidade?

Para uma limpeza eficaz, lave o recipiente com água morna e detergente neutro, podendo ser lavado na máquina de lavar loiça. Evite o uso de esfregões abrasivos que possam riscar a superfície transparente e comprometer a sua visibilidade.

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

Não, este produto inclui apenas o recipiente Gastronorm 1/3 transparente. As tampas e os cliques coloridos, que são compatíveis com as diretrizes HACCP para identificação de alimentos, são vendidos separadamente.

Qual a capacidade real deste recipiente e como posso dimensioná-lo para o meu negócio?

Este recipiente tem uma capacidade de 4 litros, ideal para porções médias de ingredientes ou alimentos preparados. Para dimensionar, considere o volume de cada ingrediente que necessita armazenar ou expor e a frequência de reposição, combinando diferentes tamanhos GN para otimizar o espaço.

Este contentor é empilhável para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, tanto vazios quanto cheios (com tampas), o que permite uma otimização significativa do espaço em armários, câmaras frigoríficas ou bancadas de preparação, facilitando a organização no serviço.