

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/4 Transparente 5,5L Hendi

Informacoes do Produto

SKU:	HE880302	Modelo:	HE880302
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880302

EAN	8711369880302
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 transparente de 5,5 litros, ideal para organização e conservação de alimentos. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores, garantindo higiene e visibilidade no serviço de sala.

Descricao Completa

Essencial para a organização eficiente da mise en place e para a conservação de alimentos, este contentor gastronómico de 5,5 litros, com as suas dimensões GN 1/4, garante a máxima visibilidade e higiene no serviço de sala. A sua construção transparente e resistente a variações térmicas é ideal para manter a qualidade dos ingredientes durante o rush do serviço.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo Gastronorm	GN 1/4
Capacidade	5,5 Litros
Dimensões (LxPxA)	265 x 162 x 200 mm
Cor Material	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,33 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de uma organização impecável no frigorífico ou na bancada de preparação, este recipiente é um aliado na gestão de stocks e na rotação de produtos. O Gestor de catering ou de cantina encontrará neste contentor uma solução robusta para o transporte e apresentação de pequenas porções, otimizando a logística e a experiência do cliente, desde a cozinha ao serviço de mesas.

Versatilidade Transparente — Principais Vantagens

A principal vantagem deste contentor reside na sua transparência, que permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando o tempo de procura. A sua resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 80 °C, assegura a integridade dos alimentos tanto em ultracongeladores como em banhos-maria, sem absorver odores ou sabores, cumprindo as normas HACCP para a segurança alimentar.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo Gastronorm	GN 1/4
Capacidade	5,5 Litros
Dimensões (LxPxA)	265 x 162 x 200 mm
Cor Material	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,33 kg

Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm?

Este recipiente pode ser lavado à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar loiça profissional. A sua superfície lisa e não porosa facilita a remoção de resíduos e impede a acumulação de bactérias, garantindo a higiene.

Este contentor GN 1/4 é adequado para uso em banho-maria ou refrigeração?

Sim, a sua resistência a temperaturas entre -40 °C e 80 °C torna-o ideal para ambas as aplicações. Pode ser utilizado com segurança em equipamentos de refrigeração e congelamento, bem como em banhos-maria para manter alimentos quentes.

Qual a vantagem de um recipiente transparente em relação a um opaco?

A transparência permite uma visualização imediata do conteúdo, facilitando a gestão de stock e a identificação rápida dos ingredientes ou pratos. Isso otimiza o tempo de preparação e serviço, especialmente em ambientes de cozinha profissional com alto volume de trabalho.

Este recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, uma das características distintivas deste material é a sua capacidade de não absorver odores nem sabores. Isso é crucial para manter a qualidade e a pureza dos alimentos, evitando a contaminação cruzada de aromas.

Posso empilhar vários destes recipientes para otimizar o espaço?

Sim, o design destes contentores Gastronorm permite que sejam empilhados de forma segura, tanto vazios como cheios (com tampas adequadas, vendidas separadamente). Esta funcionalidade é essencial para maximizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais.