

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 4L - Armazenamento e Serviço

Informacoes do Produto

SKU:	HE880319	Modelo:	HE880319
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880319

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880319
EAN	8711369880319
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/4 transparente de 4 litros, ideal para organização e apresentação de alimentos. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C e não absorve odores nem sabores, garantindo a higiene e a frescura dos produtos.

Descricao Completa

A capacidade de 4 litros deste contentor gastronómico, com a sua clareza visual, otimiza a gestão de ingredientes e a apresentação em qualquer serviço de mesa. Essencial para manter a frescura e a organização na mise en place, este módulo garante a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de uma organização visual rápida na câmara fria ou na linha de serviço, este contentor é perfeito para ingredientes pré-preparados. O Gestor de F&B de hotel ou catering encontra neste módulo uma solução prática para o transporte e exposição de alimentos em buffets, garantindo a higiene e a visibilidade dos produtos. Em pastelarias e pizzarias, facilita a separação e o acesso a toppings e recheios, agilizando o serviço durante o rush.

Visibilidade e Higiene — Principais Vantagens

A sua construção em material transparente permite uma identificação imediata do conteúdo, crucial para a rotação de stock e a minimização do desperdício. A resistência a temperaturas extremas, de -

40 °C a 80 °C, oferece flexibilidade para armazenamento em frio ou manutenção em banho-maria, sem comprometer a integridade do recipiente. Adicionalmente, a característica de não absorver odores nem sabores assegura que a qualidade dos alimentos seja preservada, evitando contaminações cruzadas de aromas.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	265 × 162 × 150mm
Capacidade	4 litros
Material	Plástico Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,26 kg

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

Este contentor pode ser lavado à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e material resistente facilitam a remoção de resíduos e a desinfeção, mantendo a transparência e a higiene.

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm standard?

Sim, sendo um recipiente GN 1/4, é totalmente compatível com tampas Gastronorm de tamanho 1/4, permitindo um selamento eficaz para armazenamento e transporte seguro dos alimentos.

Posso utilizar este contentor para armazenar alimentos quentes ou apenas frios?

Este contentor é versátil e pode ser utilizado tanto para alimentos frios como quentes, uma vez que suporta temperaturas entre -40 °C e 80 °C. É ideal para refrigeração, congelação ou para manter alimentos aquecidos em banho-maria.

Qual a vantagem de um recipiente transparente em comparação com um opaco para o meu negócio?

A transparência permite uma visualização instantânea do conteúdo, o que acelera a identificação de ingredientes, facilita a gestão de stock e melhora a apresentação visual em buffets ou vitrines, otimizando o serviço e reduzindo o desperdício.

Este contentor é adequado para o transporte de alimentos fora da cozinha?

Sim, a sua construção robusta e a compatibilidade com tampas GN standard tornam-no adequado para o transporte seguro de alimentos. É leve e resistente, ideal para serviços de catering ou para movimentar ingredientes entre diferentes áreas da cozinha.