

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



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/2 Polipropileno 4L Transparente 325x265x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE873250	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em polipropileno transparente, com 4L de capacidade. Ideal para armazenamento hermético e empilhável de alimentos quentes ou frios. Dimensões: 325x265x65mm.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricado em polipropileno transparente, oferece uma capacidade de 4 litros e dimensões de 325x265x65mm, ideal para armazenamento e organização eficiente de alimentos em ambientes profissionais.

Recipiente GN 1/2 Polipropileno — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/2
Capacidade	4 L
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 65 mm
Peso Líquido	0,496 kg
Peso Bruto	0,497 kg
Características	Hermético, Empilhável, Adequado para congelação, refrigeração e líquidos quentes

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/2 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias e serviços de catering. É ideal para o armazenamento seguro de ingredientes preparados, molhos, saladas ou sobras, tanto em câmaras frigoríficas como em bancadas de preparação. A sua capacidade de 4

litros e formato GN 1/2 tornam-no compatível com a maioria dos equipamentos de refrigeração e buffets.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Adequado para congelação, refrigeração e armazenamento de alimentos quentes, suportando uma vasta gama de temperaturas.
- **Hermético:** Garante a frescura dos alimentos e evita derrames, crucial para a segurança alimentar e redução do desperdício.
- **Empilhável:** O design permite empilhar vários recipientes, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas com áreas limitadas.
- **Transparência:** Facilita a identificação rápida do conteúdo, melhorando a gestão de inventário e a eficiência operacional.
- **Durabilidade:** Fabricado em polipropileno robusto, resistente ao uso diário intenso em ambientes profissionais.

Este recipiente é adequado para forno ou micro-ondas?

Este recipiente de polipropileno é adequado para armazenamento de líquidos quentes, mas não é recomendado para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas, devido às temperaturas elevadas que podem exceder a resistência do material.

Qual a principal vantagem do material polipropileno?

O polipropileno (PP) é um material leve, durável e resistente a impactos, produtos químicos e variações de temperatura, tornando-o ideal para o armazenamento de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça?

Sim, o polipropileno é um material seguro e resistente à lavagem em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a higiene e manutenção em cozinhas profissionais.

É possível adquirir tampas para este recipiente?

Sim, este recipiente GN 1/2 é compatível com tampas Gastronorm de polipropileno ou outros materiais adequados, que podem ser adquiridas separadamente para garantir a hermeticidade e proteção dos alimentos.

Qual a profundidade deste recipiente?

A profundidade deste recipiente Gastronorm GN 1/2 é de 65 mm, ideal para uma variedade de aplicações de armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.