

# 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 GN 1/4 Polipropileno 4,3L Transparente

### Informacoes do Produto

SKU: HE873212

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Cor            | Transparente  |
| Formato GN     | GN1/4         |
| Material       | Polipropileno |
| Perfurado      | Não           |

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em polipropileno transparente, com 4,3L de capacidade e dimensões de 265x162x150mm. Ideal para armazenamento hermético em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4, fabricado em polipropileno transparente, oferece uma capacidade de 4,3 litros e é ideal para o armazenamento e organização de alimentos em cozinhas profissionais, sendo também hermético para maior segurança.

#### Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Recipiente GN 1/4 — Características Técnicas

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Tipo GN           | GN 1/4             |
| Capacidade        | 4,3 L              |
| Dimensões (CxLxA) | 265 x 162 x 150 mm |
| Material          | Polipropileno (PP) |
| Cor               | Transparente       |
| Hermético         | Sim                |
| Peso Líquido      | 0,369 kg           |

### Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para a organização de câmaras frigoríficas em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias e cantinas escolares ou empresariais. Perfeito para o transporte seguro de ingredientes e preparações em serviços de catering, food trucks ou roulotes. Pode ser utilizado em bancadas de preparação de saladas em hamburgarias e snack-bares, ou para armazenar componentes de ementas em hotéis e marisqueiras.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade:\*\*** Fabricado em polipropileno robusto, resistente ao uso diário intensivo.
- **\*\*Visibilidade:\*\*** O material transparente permite identificar rapidamente o conteúdo, otimizando a gestão de stock.
- **\*\*Hermético:\*\*** Garante a frescura dos alimentos e previne derrames, ideal para transporte e armazenamento seguro.
- **\*\*Padronização GN:\*\*** Compatível com outros equipamentos e tampas Gastronorm, facilitando a integração na sua cozinha.
- **\*\*Fácil Limpeza:\*\*** Superfície lisa que permite uma higienização rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.

### Qual o material deste recipiente GN 1/4?

É fabricado em polipropileno (PP) de alta qualidade, um material durável e seguro para contacto alimentar, garantindo a longevidade do produto.

### Este recipiente é adequado para que tipo de armazenamento?

É ideal para o armazenamento refrigerado e organização de diversos tipos de alimentos em cozinhas profissionais, contribuindo para a manutenção da frescura dos produtos.

### O recipiente é hermético?

Sim, este recipiente foi concebido para ser hermético, o que é crucial para preservar a frescura dos alimentos e prevenir derrames durante o transporte ou armazenamento.

### É possível empilhar estes recipientes?

Sim, o design padrão Gastronorm permite que estes recipientes sejam empilhados de forma eficiente, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas com pouco espaço.

?

**Como se deve limpar este recipiente?**

Pode ser lavado facilmente à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higienização rápida e eficaz, essencial para a segurança alimentar.