

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: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/4 Transparente 5,5L – 265x162x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE869505	Modelo:	HE869505
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869505

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869505
EAN	8711369869505

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 transparente de 5,5L, ideal para armazenamento e exposição. Resistente a -40 °C a 90 °C, não absorve odores e é livre de BPA.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4, com capacidade de 5,5 litros, é fabricado em material transparente de alta qualidade, ideal para o armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 90 °C.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/4
Capacidade	5,5 L
Cor Material	Transparente
Dimensões (CxLxA)	265x162x200 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 90 °C
Peso Líquido	0,453 kg
Livre de Bisfenol A	Sim

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/4 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais e serviço de sala. É ideal para o armazenamento refrigerado de ingredientes em restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria e food trucks. A sua transparência permite uma excelente visualização do conteúdo, sendo perfeito para buffets de saladas em hotéis, exposição de sobremesas em cafés com cozinha ou para organizar componentes de ementas em pizzarias e churrasqueiras. Também é adequado para a preparação e conservação de molhos, guarnições ou pequenas porções em snack-bars e tascas.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Principais Vantagens

- ****Visibilidade Superior:**** A transparência muito clara permite identificar rapidamente o conteúdo, otimizando a gestão de stock e a apresentação em buffets.

- **Higiene e Segurança Alimentar:** Não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza. É também livre de Bisfenol A (BPA Free).
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40 °C a 90 °C, adequado para refrigeração, congelação e aquecimento suave.
- **Durabilidade:** Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais, resistindo ao desgaste diário.
- **Padronização GN:** Compatível com todos os equipamentos e sistemas Gastronorm, facilitando a integração na sua cozinha.

Qual a principal vantagem de um recipiente Gastronorm transparente?

A principal vantagem é a visibilidade imediata do conteúdo, o que otimiza a gestão de stock, facilita a identificação rápida de ingredientes e melhora a apresentação em buffets ou vitrines.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos ou micro-ondas?

Este recipiente é resistente a temperaturas entre -40 °C e 90 °C. Não é recomendado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, mas é adequado para banho-maria ou rechauds que operem dentro desta faixa de temperatura.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, este recipiente é fabricado com material seguro para contacto alimentar, não absorve odores nem sabores e é livre de Bisfenol A (BPA Free), garantindo a segurança e a qualidade dos alimentos armazenados.

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente Gastronorm 1/4, é totalmente compatível com tampas e outros acessórios standard GN 1/4, permitindo um sistema de armazenamento e transporte selado e eficiente.

Como devo limpar e manter este recipiente?

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar a superfície transparente. ?