

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/4 Transparente 2,8L (265x162x100mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE869529	Modelo:	HE869529
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869529

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869529
EAN	8711369869529

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 transparente de 2,8L (265x162x100mm), ideal para armazenamento e exposição de alimentos. Resistente de -40°C a 90°C, sem BPA e não absorve odores.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4 transparente, com 2,8 litros de capacidade, é ideal para o armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais, garantindo higiene e visibilidade do conteúdo.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Capacidade	2,8 L
Dimensões (CxLxA)	265x162x100 mm
Material	Transparente (sem Bisfenol A)
Resistência à Temperatura	-40 °C a 90 °C
Peso Líquido	0,26 kg
Propriedades	Não absorve odores nem sabores, Transparência muito clara

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/4 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais e áreas de serviço. É ideal para snack-bares, roulotes e food trucks na organização de ingredientes e toppings. Em cantinas escolares, empresariais ou hospitalares, facilita o armazenamento e a montagem de buffets frios. Restaurantes de bairro e de cozinha tradicional portuguesa podem utilizá-lo para a conservação de molhos, saladas e outros preparados. É também indispensável em serviços de catering e eventos para transporte e exposição de alimentos.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Principais Vantagens

- ****Visibilidade Aumentada:**** A transparência do material permite identificar rapidamente o conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a preparação.

- **Higiene e Segurança Alimentar:** Fabricado sem Bisfenol A (BPA-free) e com material que não absorve odores nem sabores, assegura a integridade e frescura dos alimentos.
- **Durabilidade e Versatilidade:** Resistente a temperaturas de -40 °C a 90 °C, pode ser usado em câmaras frigoríficas, congeladores e banhos-maria.
- **Padronização GN:** O formato Gastronorm 1/4 garante compatibilidade com outros equipamentos e acessórios padrão, facilitando a integração na sua cozinha.
- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa e não porosa simplifica a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, mantendo os mais altos padrões de higiene.

Qual a capacidade exata deste recipiente GN 1/4?

Este recipiente Gastronorm 1/4 tem uma capacidade útil de 2,8 litros, sendo adequado para porções médias de ingredientes ou alimentos preparados.

Este recipiente pode ser utilizado no congelador ou forno?

Sim, este recipiente é resistente a temperaturas de -40 °C a 90 °C, o que permite a sua utilização segura tanto em congeladores como em banhos-maria ou estufas de baixa temperatura. Não é adequado para fornos convencionais de alta temperatura.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o recipiente é fabricado com material transparente de alta qualidade, sem Bisfenol A (BPA-free), e não absorve odores nem sabores, garantindo a segurança e a integridade dos alimentos.

Este recipiente é compatível com outras tampas ou acessórios GN?

Sim, por ser um recipiente com o formato padrão Gastronorm 1/4 (265x162mm), é totalmente compatível com tampas, grelhas e outros acessórios GN 1/4 disponíveis no mercado profissional.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste recipiente?

A limpeza é simples e pode ser feita manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e não porosa facilita a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.