

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/4 Aço Inox 4L (A)150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801611	Modelo:	HE801611
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801611

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801611
EAN	8711369801611

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em aço inox 18/8, 4L (268x165x155mm). Ideal para preparação e armazenamento seguro de alimentos, apto para forno e ultracongelador.

Descricao Completa

Concebido para a eficiência da cozinha profissional, este recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável 18/8 oferece uma solução versátil para a gestão de alimentos. A sua construção duradoura e compatibilidade com forno e ultracongelador otimizam a mise en place e o armazenamento em qualquer operação de restauração, garantindo higiene e organização conforme as normas exigidas.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/4
Dimensões (CxLxA)	268 x 165 x 155 mm
Capacidade	4 Litros
Material	Aço Inoxidável 18/8
Peso Líquido	0,555 kg
Peso Bruto	0,555 kg
Compatibilidade Térmica	Forno e ultracongelador
Características Adicionais	Empilhável, bordas lisas

País de Origem	Itália
-----------------------	--------

Aplicações Profissionais

Para o Chef que otimiza cada espaço na cozinha de um restaurante de bairro, este recipiente GN 1/4 é indispensável na organização da câmara frigorífica ou para a preparação de pequenas porções de ingredientes. É igualmente ideal para gestores de cantinas e serviços de catering, facilitando o transporte seguro e higiênico de alimentos e a sua integração em buffets de aquecimento ou arrefecimento. A versatilidade do aço inoxidável garante adaptabilidade em ambientes como pastelarias para massas ou food trucks para molhos e acompanhamentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, este recipiente supera alternativas de menor durabilidade, resistindo a ambientes de uso intensivo sem corrosão. As suas bordas lisas não só facilitam a limpeza profunda, conforme exigido pelas normas HACCP, como também garantem uma manipulação segura. A sua capacidade de ser usado do forno ao ultracongelador simplifica os processos de confeção e conservação, resultando numa redução do tempo de transição e um melhor controlo da cadeia de frio. A característica de ser empilhável maximiza o espaço de arrumação, essencial para cozinhas com área limitada.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene deste recipiente Gastronorm??

Graças ao aço inoxidável 18/8 e às suas bordas lisas, o recipiente é extremamente fácil de limpar, podendo ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça profissionais. Esta construção minimiza a acumulação de resíduos, assegurando a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

Para que tipo de operações é mais adequada a capacidade de 4 Litros??

A capacidade de 4 litros é ideal para snack-bares, pastelarias, restaurantes de menor dimensão ou food trucks que necessitam de gerir pequenas quantidades de molhos, guarnições, ou ingredientes pré-preparados. Permite uma rotação de stock eficiente e a separação de componentes para ementas específicas, evitando desperdícios.

Este recipiente pode ser utilizado em banhos-maria ou expositores aquecidos??

Sim, o aço inoxidável 18/8 de alta qualidade confere ao recipiente excelente resistência a altas temperaturas, tornando-o perfeitamente adequado para uso em banhos-maria, carrinhos de serviço aquecidos ou vitrines de buffet. A sua condutividade térmica garante uma distribuição uniforme do

calor para manter os alimentos na temperatura ideal.

Qual a vantagem de escolher aço inoxidável 18/8 para um recipiente Gastronorm??

O aço inoxidável 18/8, também conhecido como AISI 304, oferece resistência superior à corrosão, durabilidade e é completamente seguro para contacto com alimentos. Esta liga garante que o recipiente não reage com ácidos alimentares, não mancha e mantém a integridade estrutural mesmo após múltiplos ciclos de aquecimento e arrefecimento.

Posso empilhar estes recipientes para otimizar o espaço de armazenamento??

Sim, o design otimizado do recipiente Gastronorm permite que sejam empilhados de forma estável, quer estejam vazios ou cheios. Esta funcionalidade é crucial para maximizar o espaço em armários, câmaras frigoríficas ou bancadas de preparação, contribuindo para uma organização eficiente da cozinha.