

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

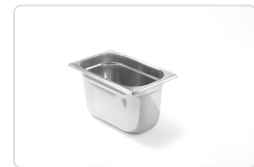


Recipiente Gastronorm GN 1/4 Inox 2,8L - Profundidade 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801628	Modelo:	HE801628
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801628

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801628
EAN	8711369801628

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável 18/10, com 2,8L e 100mm de altura. Essencial para organizar, conservar e servir alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Essencial para a gestão de stocks e a eficiência na preparação, este recipiente Gastronorm GN 1/4, com 2,8 litros de capacidade e 100mm de altura, é fabricado em aço inoxidável 18/10. A sua construção robusta e versatilidade permitem a utilização segura em fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria e réchauds, suportando o ritmo de qualquer cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 100 mm
Capacidade	2,8 Litros
Padrão Gastronorm	GN 1/4
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,463 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de manter a mise en place organizada e pronta para o rush do serviço, ou para o gestor de cantina que procura otimizar a conservação de grandes volumes de alimentos, este recipiente GN 1/4 é indispensável. É ideal para snack-bares, pastelarias com confeitaria, restaurantes de bairro, roulotes e serviços de catering que exigem soluções de armazenamento e serviço duradouras e higiénicas, em conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade do aço inoxidável 18/10 assegura uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, garantindo uma vida útil prolongada mesmo sob uso intensivo. Os rebordos lisos facilitam a limpeza e a manutenção da higiene, cruciais para a segurança alimentar e para o controlo de FIFO em qualquer operação. A sua adaptabilidade a múltiplos equipamentos, desde o frio de um frigorífico à temperatura de um banho-maria ou forno de convecção, oferece flexibilidade operacional sem comprometer a integridade dos alimentos.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste recipiente GN 1/4 em uso profissional??

Fabricado em aço inoxidável 18/10, este recipiente é altamente resistente à corrosão e ao desgaste, características essenciais para a longevidade em ambientes de cozinha profissional de elevada intensidade. A sua robustez permite um uso diário exigente.

É seguro utilizar este recipiente em fornos e frigoríficos??

Sim, a versatilidade deste contentor permite a sua utilização em diversas condições de temperatura, desde o arrefecimento em frigoríficos até ao aquecimento em fornos de convecção, banho-maria e réchauds. O aço inoxidável 18/10 garante a estabilidade e segurança alimentar em qualquer contexto.

Como devo realizar a limpeza e manutenção para garantir a higiene??

Os rebordos lisos e o material em aço inoxidável facilitam imensamente a limpeza, que pode ser feita manualmente ou em máquinas de lavar loiça profissionais. Para prolongar a vida útil, evite produtos de limpeza abrasivos e seque completamente após a lavagem.

Este recipiente pode ser empilhado para otimizar o espaço de armazenamento??

Sim, o design padronizado Gastronorm permite que este recipiente GN 1/4 seja empilhado de forma segura com outros contentores do mesmo padrão, otimizando significativamente o espaço em armários e frigoríficos, essencial para a eficiência em cozinhas com espaço limitado.

Este contentor é compatível com tampas Gastronorm??

Absolutamente. Por ser um recipiente no padrão Gastronorm GN 1/4, é totalmente compatível com a vasta gama de tampas GN 1/4 disponíveis no mercado, sejam em aço inoxidável, policarbonato ou

silicone, garantindo uma vedação eficaz para conservação ou transporte.