

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

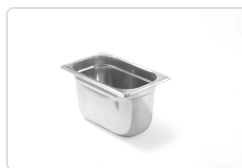


Recipiente Gastronorm 1/4 Inox 1.8L (H)65mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE801635	Modelo:	HE801635
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801635

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE801635
EAN	8711369801635

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável 18/10, robusto e fácil de limpar. Ideal para preparação e serviço em cozinhas profissionais. Capacidade 1.8L, (H)65mm.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável 18/10 oferece robustez e higiene. Com 1.8L de capacidade e 65mm de altura, é ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria, otimizando a sua cozinha.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	265 x 162 x 65 mm
Capacidade	1.8 L
Peso Líquido	0.357 kg
Material	Aço inoxidável 18/10

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/4 é indispensável para diversas operações, desde pequenos snack-bares a cozinhas de catering e restaurantes de média dimensão. Para o Chef de cozinha, é perfeito na mise en place para organizar vegetais cortados ou molhos, e para o gestor de buffet, facilita a exposição higiénica de acompanhamentos ou sobremesas em réchauds ou vitrines refrigeradas, mantendo a temperatura ideal dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Recipientes Gastronorm em aço inoxidável 18/10 são a referência pela sua resistência à corrosão e durabilidade. Este modelo GN 1/4 destaca-se pelo design robusto e pelos rebordos lisos que simplificam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo total conformidade com as rigorosas normas HACCP para segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene deste recipiente??

A limpeza é simplificada pelos rebordos lisos e material não poroso. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma desinfeção eficaz e rápida após cada utilização.

Em que tipos de equipamentos posso utilizar este recipiente GN 1/4??

Este recipiente GN 1/4 é altamente versátil. Pode ser utilizado com segurança em fornos de convecção, para assar ou regenerar alimentos, em frigoríficos e arcas de congelação para conservação, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter a temperatura de serviço.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 neste produto??

O aço inoxidável 18/10 é uma liga premium que oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade superior, mesmo em ambientes ácidos ou salinos. Garante que o recipiente mantém a sua integridade estrutural e aspeto impecável ao longo de anos de uso intensivo.

Este tamanho de Gastronorm é adequado para um pequeno restaurante ou snack-bar??

Sim, o formato GN 1/4 (265x162mm) e a capacidade de 1.8L são ideais para otimizar o espaço em cozinhas mais pequenas, como snack-bars ou restaurantes de bairro. Permite organizar pequenas porções de ingredientes, molhos ou guarnições, encaixando em balcões refrigerados ou fornos compactos.

É compatível com tampas Gastronorm??

Sim, este recipiente é totalmente compatível com tampas Gastronorm 1/4 standard, sejam elas de aço inoxidável ou policarbonato. A utilização de uma tampa adequada ajuda a conservar a frescura dos alimentos, prevenir a contaminação cruzada e manter a temperatura.