

# 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 1.7L (H)40mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE801642	<b>Modelo:</b>	HE801642
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369801642

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE801642
<b>EAN</b>	8711369801642

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em aço inox 18/10, robusto e fácil de limpar. Ideal para preparação, refrigeração e serviço, com 1.7L e 40mm altura.

## Descricao Completa

Concebido em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este contentor Gastronorm GN 1/4 é um aliado indispensável para a eficiência e higiene na sua cozinha profissional. Com 1.7 litros de capacidade e 40mm de altura, oferece uma solução robusta e versátil para a organização da mise en place e conservação de alimentos, desde o frigorífico ao banho-maria.

### Recipiente Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Capacidade</b>	1.7L
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	265 x 162 x 40mm
<b>Peso Líquido</b>	0.29kg
<b>Compatibilidade</b>	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds

### Aplicações Profissionais

Para o Chefe de Cozinha em restaurantes de ementa diária ou snack-bares, este recipiente Gastronorm 1/4 otimiza a organização de ingredientes frescos na bancada ou no frigorífico, acelerando o serviço durante o pico de almoço. Em buffets de hotel, cantinas ou empresas de

catering, é crucial para a gestão eficiente de pequenas porções em vitrines quentes ou frias, garantindo a rotação de stock e uma apresentação impecável dos alimentos.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A durabilidade superior do aço inoxidável 18/10 distingue este recipiente, assegurando resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar. O seu design robusto com rebordos lisos não só facilita a higienização e manuseamento, mas também prolonga a vida útil do produto, tornando-o um investimento prático e fiável para qualquer ambiente de produção intensiva.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a durabilidade esperada de um recipiente Gastronorm em aço inoxidável 18/10??**

*O aço inoxidável 18/10 confere a este recipiente uma excecional resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de uso intensivo e contacto com variados alimentos e temperaturas.*

### **Este recipiente GN 1/4 pode ser utilizado diretamente no forno de convecção??**

*Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 permite a utilização segura em fornos de convecção, assim como em frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, proporcionando máxima versatilidade na preparação e manutenção de alimentos.*

### **Como se assegura a limpeza e higiene deste contentor para cumprir as normas alimentares??**

*Graças aos seus rebordos lisos e ao material em aço inoxidável de alta qualidade, a limpeza é simples e eficaz, podendo ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça profissional, garantindo a eliminação de resíduos e a conformidade com as diretrizes HACCP.*

### **É compatível com tampas Gastronorm padrão para esta dimensão??**

*Sim, este recipiente segue o padrão Gastronorm GN 1/4, o que significa que é totalmente compatível com a vasta maioria de tampas e outros acessórios GN 1/4 disponíveis no mercado, facilitando a vedação e o empilhamento.*

### **Qual o uso ideal para um recipiente GN 1/4 com 40mm de altura em cozinhas profissionais??**

*Esta altura de 40mm é ideal para a organização de pequenas quantidades de ingredientes, como legumes cortados, molhos, especiarias ou guarnições, perfeita para a fase de mise en place, para bancadas de preparação com espaço limitado ou para servir pequenas porções em buffets controlados.*