

# 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 GN 1/4, 3.8L, Transparente, Alta Temperatura

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE869567 | <b>Modelo:</b> | HE869567      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369869567 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HENDI         |
| <b>Modelo</b> | HE869567      |
| <b>EAN</b>    | 8711369869567 |

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em Grilamid, 3.8L, transparente. Suporta de -40 °C a 150 °C, ideal para armazenamento e processamento em cozinhas profissionais. Sem BPA.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4, fabricado em Grilamid de alta qualidade, oferece uma solução robusta e versátil para o armazenamento e processamento de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 150 °C.

### Recipiente GN 1/4 Grilamid — Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

|                                  |                                                                                                                   |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo</b>                      | Recipiente Gastronorm                                                                                             |
| <b>Formato GN</b>                | GN 1/4                                                                                                            |
| <b>Capacidade</b>                | 3.8 L                                                                                                             |
| <b>Dimensões (CxLxA)</b>         | 265 x 162 x 150 mm                                                                                                |
| <b>Material</b>                  | Grilamid (Poliamida sem BPA)                                                                                      |
| <b>Cor</b>                       | Transparente                                                                                                      |
| <b>Resistência à Temperatura</b> | -40 °C a 150 °C                                                                                                   |
| <b>Peso Líquido</b>              | 0.32 kg                                                                                                           |
| <b>Compatibilidade</b>           | Micro-ondas, Banho-maria, Réchauds, Congeladores, Abatedores de Temperatura, Frigoríficos, Máquina de lavar loiça |

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, roulotes e food trucks, onde a organização e o armazenamento eficiente de ingredientes são cruciais. É igualmente indispensável em cantinas escolares, empresariais e hospitalares para a preparação e conservação de refeições. Restaurantes de bairro, de cozinha tradicional portuguesa,

pizzarias, churrasqueiras e marisqueiras beneficiam da sua versatilidade no manuseamento de alimentos. Em hotéis, serviços de catering e eventos, facilita a logística de preparação e serviço, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricado em Grilamid, um material de elevada resistência a impactos, garantindo durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Extremamente versátil, pode ser utilizado em todas as fases do processamento de alimentos, desde o congelamento e abatedores de temperatura até ao aquecimento em micro-ondas, banho-maria e réchauds.
- Não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade e a integridade dos alimentos armazenados.
- Fácil de limpar e higienizar, sendo totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais.
- Material seguro, sem bisfenol A (BPA-free), garantindo a segurança alimentar.
- A sua transparência permite uma rápida e fácil identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e o fluxo de trabalho na cozinha.

### Qual a resistência térmica deste recipiente?

Este recipiente Gastronorm é resistente a temperaturas extremas, variando de -40 °C a 150 °C, tornando-o adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

### Posso usar este recipiente em abatedores de temperatura?

Sim, o recipiente é totalmente compatível com abatedores de temperatura, suportando as baixas temperaturas necessárias para o arrefecimento rápido de alimentos.

### O material Grilamid é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o recipiente é fabricado em Grilamid de alta qualidade, um polímero sem bisfenol A (BPA-free), garantindo a segurança para o contacto direto com alimentos.

### Este recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, uma das vantagens do material Grilamid é a sua propriedade de não absorver odores nem sabores, o que ajuda a manter a frescura e a qualidade dos alimentos.

?

**É compatível com máquinas de lavar loiça industriais?**

Sim, este recipiente Gastronorm foi concebido para ser facilmente lavado e higienizado, sendo totalmente seguro para utilização em máquinas de lavar loiça industriais.