

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, 2,6L, Transparente, 265x162x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE869574	Modelo:	HE869574
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869574

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869574
EAN	8711369869574

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 de 2,6L em Grilamid, resistente a temperaturas de -40 °C a 150 °C. Ideal para preparação, armazenamento e serviço, não absorve odores nem sabores.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4, fabricado em Grilamid de alta qualidade, oferece uma resistência térmica excepcional de -40 °C a 150 °C, ideal para todas as fases de processamento alimentar em cozinhas profissionais.

Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/4
Capacidade	2,6 L
Dimensões (CxLxA)	265x162x100 mm
Material	Grilamid (Poliamida sem BPA)
Resistência à Temperatura	-40 °C a 150 °C
Cor	Transparente
Peso Líquido	0,23 kg
Compatibilidade	Micro-ondas, Banho-maria, Réchauds, Congeladores, Abatedores de temperatura, Frigoríficos, Máquina de lavar loiça
Propriedades	Não absorve odores/sabores, Alta resistência ao impacto

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/4 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para o armazenamento e preparação de ingredientes em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras e pizzarias. Em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, facilita o transporte e serviço de pequenas porções ou acompanhamentos. A sua resistência a altas temperaturas torna-o adequado para buffets de hotéis e eventos de catering, onde pode ser usado em banho-maria ou réchauds, e também em snack-bares e roulotes para a organização eficiente de molhos e condimentos.

Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas extremas de -40 °C a 150 °C, permitindo cozinhar, congelar, abater e regenerar alimentos no mesmo recipiente.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em Grilamid, um material robusto e resistente a impactos, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Alimentar:** A sua superfície não porosa impede a absorção de odores e sabores, mantendo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza na máquina de loiça.
- **Transparência Otimizada:** A alta transparência permite uma identificação rápida e fácil do conteúdo, otimizando a gestão de stock e a eficiência operacional.
- **Segurança Alimentar:** Livre de bisfenol A (BPA), assegura que os alimentos não são contaminados por substâncias nocivas, protegendo a saúde dos consumidores.

Qual a principal vantagem do Grilamid em relação a outros materiais?

O Grilamid destaca-se pela sua elevada resistência a temperaturas extremas (-40 °C a 150 °C), superior durabilidade e resistência ao impacto, e por ser livre de BPA, garantindo maior segurança e versatilidade em comparação com plásticos comuns.

Este recipiente pode ser usado em fornos convencionais?

Não, este recipiente é resistente a temperaturas até 150 °C, o que o torna adequado para micro-ondas, banho-maria e réchauds, mas não para as temperaturas mais elevadas de um forno convencional.

É seguro para contacto direto com alimentos ácidos ou gordurosos?

Sim, o Grilamid é um material quimicamente estável que não absorve odores nem sabores, sendo perfeitamente seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, incluindo os ácidos e gordurosos, sem risco de contaminação ou alteração. ?

Como posso garantir a longevidade do recipiente?

?

Para maximizar a vida útil, evite o uso em fornos convencionais e o contacto direto com chamas. Lave regularmente na máquina de loiça ou à mão com detergente suave. A resistência ao impacto do Grilamid já contribui significativamente para a sua durabilidade.

Qual a diferença entre este recipiente e um de policarbonato?

Os recipientes de Grilamid oferecem uma resistência térmica superior (até 150 °C vs. ~100 °C do policarbonato) e são geralmente mais robustos e resistentes a impactos. Além disso, o Grilamid é sempre livre de BPA, uma preocupação que pode surgir com alguns tipos de policarbonato.