

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/2 4L Transparente para Altas Temperaturas 325x265x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE869383	Modelo:	HE869383
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869383

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869383

EAN

8711369869383

Descrição Resumida

Recipiente GN 1/2 de 4L em Grilamid transparente, resistente a temperaturas de -40 °C a 150 °C. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 de 4 litros, fabricado em Grilamid de alta qualidade, oferece uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas extremas.

Recipiente GN 1/2 Grilamid — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/2
Capacidade	4 L
Dimensões (CxLxA)	325x265x65 mm
Material	Grilamid (Poliamida de elevada qualidade, sem BPA)
Cor	Transparente (com toque leve de amarelo)
Resistência à Temperatura	-40 °C a 150 °C
Peso Líquido	0,35 kg
Compatibilidade	Micro-ondas, banho-maria, réchauds, congeladores, abatedores de temperatura, frigoríficos, máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/2 é indispensável em qualquer área de preparação ou serviço de sala. É ideal para o armazenamento seguro de ingredientes em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, ou para a exposição de alimentos em buffets de hotéis e eventos. A sua resistência a altas e baixas temperaturas permite a utilização em todas as fases do processamento alimentar, desde o congelamento rápido em abatedores até ao aquecimento em banho-maria ou micro-ondas, sendo também perfeito para roulotes e food trucks que necessitam de soluções duráveis e versáteis.

Recipiente GN 1/2 — Principais Vantagens

- **Versatilidade Extrema:** Adequado para micro-ondas, banho-maria, réchauds, congeladores, abatedores de temperatura e frigoríficos, cobrindo todas as necessidades da cozinha profissional.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em Grilamid, um material altamente resistente ao impacto, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Não absorve odores nem sabores, mantendo a qualidade dos alimentos. É isento de BPA, assegurando a segurança para a saúde.
- **Fácil Limpeza:** Pode ser lavado na máquina de lavar loiça, otimizando o tempo e a eficiência na sua cozinha.
- **Transparência:** Permite uma visualização rápida e clara do conteúdo, facilitando a gestão de stocks e a identificação de ingredientes.

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

O Grilamid oferece uma resistência excepcional a altas e baixas temperaturas (-40 °C a 150 °C), alta resistência ao impacto e não absorve odores nem sabores, sendo também isento de BPA.

Posso utilizar este recipiente em abatedores de temperatura?

Sim, este recipiente é totalmente adequado para utilização em abatedores de temperatura, suportando temperaturas até -40 °C, o que o torna ideal para o arrefecimento rápido de alimentos.

É seguro para aquecer alimentos no micro-ondas ou em banho-maria?

Sim, o recipiente suporta temperaturas até 150 °C, sendo perfeitamente seguro para aquecimento em micro-ondas, banho-maria e réchauds, sem comprometer a sua integridade ou a segurança dos alimentos. ?

Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

?

Sim, este recipiente Gastronorm é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção diária em cozinhas profissionais.

O material é transparente para visualização do conteúdo?

Sim, o Grilamid é um material muito transparente, com um ligeiro toque de amarelo, que permite uma fácil visualização do conteúdo, otimizando a gestão e identificação dos alimentos.