

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 Policarbonato Preto 2,8L

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU: | HE862629 | Modelo: | HE862629 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369862629 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|-------|-------|
| Marca | HENDI |
|-------|-------|

| | |
|---------------|---------------|
| Modelo | HE862629 |
| EAN | 8711369862629 |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em policarbonato preto de 2,8L. Ideal para armazenamento e serviço em cozinhas profissionais, resistente a odores e lavável na máquina.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4 em policarbonato preto otimiza a organização e conservação de alimentos em ambientes exigentes, sendo essencial para a mise en place e o serviço eficiente de buffet. A sua construção robusta e a comprovada resistência a odores garantem a integridade e higiene dos ingredientes, fundamentais na cozinha profissional.

recipiente gastronorm 1/4 — Características Técnicas

| | |
|---------------------------------------|--|
| Dimensão Padrão (GN) | GN 1/4 |
| Capacidade | 2,8 L |
| Dimensões Externas (C x L x A) | 265 x 162 x 100 mm |
| Dimensões Úteis (C x L x A) | 261 x 157 x 97 mm |
| Peso Líquido | 0,27 kg |
| Material | Policarbonato (PC) |
| Cor | Preto |
| Resistência à Temperatura | Até 110°C |
| Compatibilidade | Micro-ondas, banho-maria, chafing dishes |
| Lavagem | Máquina de lavar loiça |

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a rotação de stock em cozinhas de hotelaria ou cantinas, este recipiente GN 1/4 é ideal para armazenar e organizar ingredientes pré-preparados, prevenindo a contaminação cruzada. Em restaurantes de ementa diária, snack-bares ou buffets de pequeno-almoço, a sua versatilidade permite utilizá-lo diretamente no serviço de banho-maria ou em vitrines de exposição quente, mantendo a temperatura e frescura dos alimentos por mais tempo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste recipiente reside na sua fabricação em policarbonato preto de alta qualidade, que não só confere uma estética diferenciadora e moderna para apresentações em buffets, mas também garante que não absorve odores ou sabores, um fator crítico para a qualidade alimentar. A sua capacidade de suportar temperaturas até 110°C permite um uso multifuncional e contínuo em micro-ondas, banhos-maria e chafing dishes, oferecendo uma solução robusta, higiénica e duradoura para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a resistência térmica máxima deste recipiente??

Este recipiente é concebido para suportar temperaturas até 110°C, sendo seguro para utilização em micro-ondas, banhos-maria e chafing dishes, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos.

O material do recipiente absorve odores ou sabores??

Não, o policarbonato de alta qualidade utilizado na sua fabricação é uma garantia de que o recipiente não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade e frescura dos seus alimentos.

É possível empilhar vários destes recipientes para otimização de espaço??

Sim, o design destes recipientes permite que sejam empilhados de forma segura e eficiente, facilitando o armazenamento e a organização em qualquer espaço de cozinha, mesmo com grande rotação de stock.

Este recipiente é fácil de limpar e manter??

Absolutamente. A superfície lisa do policarbonato e a sua resistência a manchas tornam-no muito fácil de limpar, sendo também totalmente lavável na máquina de lavar loiça para uma higiene impecável.

É adequado para quais tipos de estabelecimentos??

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias, e snack-bares, que procuram soluções versáteis e higiénicas para a preparação, armazenamento e

serviço de alimentos, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.