

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm 1/4 Transparente Hendi 2,8L - Organização Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE880326	Modelo:	HE880326
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880326

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880326
EAN	8711369880326

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/4 transparente da Hendi, com 2,8L de capacidade, ideal para organização e armazenamento de ingredientes. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores, garantindo a higiene e frescura dos alimentos.

Descricao Completa

A organização da mise en place e a conformidade com as normas HACCP são simplificadas com este contentor de armazenamento transparente. Com 2,8 litros de capacidade, é ideal para manter ingredientes frescos e visíveis no ambiente dinâmico da cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm 1/4 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante com 40-80 covers que necessita de organizar eficientemente os seus preparos e semipreparados, garantindo a rotação de stock. O Gestor de Catering ou Cantina encontrará neste recipiente uma ferramenta indispensável para o transporte seguro e a apresentação higiénica de alimentos em buffets e linhas de serviço. Ideal também para a Pastelaria ou Pizzaria, onde a separação e conservação de pequenos ingredientes e massas é vital para a produção diária.

Contentor Gastronorm Transparente — Principais Vantagens

Fabricado em material transparente de alta qualidade, este recipiente permite uma identificação instantânea do conteúdo, otimizando o tempo de serviço e minimizando o desperdício. A sua resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 80 °C, garante versatilidade desde o ultracongelador ao banho-maria, sem absorver odores ou sabores, crucial para a integridade dos alimentos e a conformidade com as diretrizes HACCP.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	265 x 162 x 100mm
--------------------------	-------------------

Capacidade	2,8 Litros
Material	Transparente (Resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C)
Peso Líquido	0,19 kg
Formato Gastronorm	GN 1/4
Características Adicionais	Não absorve odores nem sabores

Como devo limpar este recipiente Gastronorm para garantir a sua durabilidade e higiene?

Este recipiente pode ser lavado à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e não porosa facilita a remoção de resíduos alimentares, assegurando a máxima higiene e prolongando a vida útil do produto.

Este contentor GN 1/4 é adequado para que tipo de volume de produção ou armazenamento?

Com uma capacidade de 2,8 litros, o formato GN 1/4 é ideal para pequenas e médias quantidades de ingredientes, molhos, condimentos ou porções individuais. É perfeito para cozinhas que necessitam de flexibilidade na organização e no controlo de porções.

É seguro utilizar este recipiente em fornos ou micro-ondas?

Este contentor é resistente a temperaturas até 80 °C, o que o torna adequado para banho-maria ou para manter alimentos quentes em buffets. Contudo, não é recomendado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas podem exceder este limite.

Posso empilhar vários destes recipientes para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, estes recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, tanto vazios como cheios, com ou sem tampa (vendida separadamente). Esta característica permite uma otimização significativa do espaço em câmaras frigoríficas, prateleiras ou áreas de preparação.

?

O material transparente do recipiente pode manchar ou ficar opaco com o tempo?

O material transparente de alta qualidade é formulado para resistir a manchas e manter a sua clareza ao longo do tempo, mesmo com o uso contínuo e a exposição a diferentes tipos de alimentos. Para preservar a transparência, evite o uso de produtos de limpeza abrasivos.