

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm GN 1/2 Polipropileno 4L Transparente 325x265x65mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE873250	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em polipropileno transparente, com 4L de capacidade. Ideal para armazenamento hermético e empilhável de alimentos quentes ou frios. Dimensões: 325x265x65mm.

### Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2, fabricado em polipropileno transparente, oferece uma capacidade de 4 litros e dimensões de 325x265x65mm, ideal para armazenamento e organização eficiente de alimentos em ambientes profissionais.

### Recipiente GN 1/2 Polipropileno — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm
<b>Formato GN</b>	GN 1/2
<b>Capacidade</b>	4 L
<b>Material</b>	Polipropileno (PP)
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325 x 265 x 65 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,496 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,497 kg
<b>Características</b>	Hermético, Empilhável, Adequado para congelação, refrigeração e líquidos quentes

### Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/2 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias e serviços de catering. É ideal para o armazenamento seguro de ingredientes preparados, molhos, saladas ou sobras, tanto em câmaras frigoríficas como em bancadas de preparação. A sua capacidade de 4 litros e formato GN 1/2 tornam-no compatível com a maioria dos equipamentos de refrigeração e buffets.

### Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **\*\*Versatilidade Térmica:\*\*** Adequado para congelação, refrigeração e armazenamento de alimentos quentes, suportando uma vasta gama de temperaturas.
- **\*\*Hermético:\*\*** Garante a frescura dos alimentos e evita derrames, crucial para a segurança alimentar e redução do desperdício.
- **\*\*Empilhável:\*\*** O design permite empilhar vários recipientes, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas com áreas limitadas.

- **Transparência:** Facilita a identificação rápida do conteúdo, melhorando a gestão de inventário e a eficiência operacional.
- **Durabilidade:** Fabricado em polipropileno robusto, resistente ao uso diário intenso em ambientes profissionais.

#### **Este recipiente é adequado para forno ou micro-ondas?**

Este recipiente de polipropileno é adequado para armazenamento de líquidos quentes, mas não é recomendado para uso direto em fornos convencionais ou micro-ondas, devido às temperaturas elevadas que podem exceder a resistência do material.

#### **Qual a principal vantagem do material polipropileno?**

O polipropileno (PP) é um material leve, durável e resistente a impactos, produtos químicos e variações de temperatura, tornando-o ideal para o armazenamento de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

#### **Este recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça?**

Sim, o polipropileno é um material seguro e resistente à lavagem em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a higiene e manutenção em cozinhas profissionais.

#### **É possível adquirir tampas para este recipiente?**

Sim, este recipiente GN 1/2 é compatível com tampas Gastronorm de polipropileno ou outros materiais adequados, que podem ser adquiridas separadamente para garantir a hermeticidade e proteção dos alimentos.

#### **Qual a profundidade deste recipiente?**

A profundidade deste recipiente Gastronorm GN 1/2 é de 65 mm, ideal para uma variedade de aplicações de armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.