

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 1/4 Polipropileno 1,8L Transparente 265x162x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE873182	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Recipiente GN 1/4 em polipropileno transparente de 1,8L, com dimensões de 265x162x65mm. Ideal para armazenamento seguro e higiénico de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente GN 1/4 em polipropileno transparente é uma solução prática para o armazenamento seguro e higiénico de alimentos, com capacidade de 1,8 litros e dimensões de 265x162x65mm.

Recipiente GN 1/4 polipropileno — recipiente gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/4
Capacidade	1,8 L
Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 65 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Características	Hermético

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em cozinhas profissionais para a organização e conservação de ingredientes. É adequado para restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bares e food trucks, onde a gestão eficiente do espaço e a higiene alimentar são cruciais. Ideal para armazenar molhos, vegetais picados, porções de carne ou peixe, e outros componentes da ementa.

Recipiente GN 1/4 — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricado em polipropileno robusto, resistente a impactos e uso contínuo em ambientes profissionais.
- ****Higiene:**** Material não poroso que facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias, cumprindo normas de segurança alimentar.

- **Visibilidade:** O design transparente permite identificar rapidamente o conteúdo, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício.
- **Hermético:** Garante a frescura dos alimentos por mais tempo, protegendo contra contaminação e odores.
- **Versatilidade:** Compatível com sistemas Gastronorm, pode ser utilizado em frigoríficos, balcões refrigerados e banhos-maria (até temperaturas adequadas ao PP).

Este recipiente é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o polipropileno (PP) é um material amplamente utilizado na indústria alimentar, sendo seguro para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos.

Qual a faixa de temperatura suportada por este recipiente?

Recipientes de polipropileno são geralmente adequados para temperaturas entre -40°C e +70°C, tornando-os ideais para refrigeração e aquecimento suave.

Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, este recipiente em polipropileno é resistente e pode ser lavado em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a manutenção da higiene na sua cozinha.

É compatível com tampas GN?

Sim, sendo um recipiente de formato GN 1/4, é totalmente compatível com tampas GN 1/4 standard, incluindo as que possuem vedação hermética para maior segurança.

O que significa ser "hermético" neste contexto?

Significa que, quando utilizado com uma tampa adequada, o recipiente cria um selo que impede a entrada ou saída de ar, mantendo os alimentos frescos e protegidos de contaminação externa.