

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 GN 1/3 Polipropileno 4L – 325x176x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE873236	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 de 4L em polipropileno transparente, hermético e resistente a temperaturas de -40°C a 100°C. Inclui cliques e etiquetas para organização.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 em polipropileno transparente é ideal para o armazenamento seguro e organizado de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40°C a 100°C.

Recipiente GN 1/3 Polipropileno — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/3
Capacidade	4 L
Dimensões (CxLxA)	325x176x100 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Resistência Térmica	-40°C a 100°C
Características Adicionais	Hermético, inclui cliques a cores e etiquetas laváveis

Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma solução versátil para a organização e armazenamento de alimentos em diversas cozinhas profissionais. É ideal para frigoríficos e arcas de restaurantes de bairro, tascas, pastelarias e snack-bares. Permite a organização eficiente de ingredientes em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como a preparação de mise en place em hamburgarias, pizzarias e food trucks. A sua robustez torna-o adequado para o transporte seguro de alimentos em serviços de catering e eventos.

Recipiente GN 1/3 – Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** Fabricado em polipropileno robusto, garante a higiene e a segurança dos alimentos, suportando uma vasta gama de temperaturas.
- **Organização Eficiente:** Inclui cliques a cores e etiquetas laváveis que facilitam a identificação e o controlo dos conteúdos, otimizando a gestão de stocks.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para congelação, refrigeração e aquecimento, tornando-o indispensável em todas as fases da preparação e conservação.
- **Durabilidade:** O polipropileno de alta qualidade assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Vedação Hermética:** Preserva a frescura dos alimentos por mais tempo e previne derrames, mantendo a integridade dos produtos armazenados.

Qual a principal vantagem do material polipropileno?

O polipropileno é um material leve, durável, resistente a impactos e a uma vasta gama de temperaturas (-40°C a 100°C), sendo ideal para o armazenamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

Este recipiente pode ir ao forno?

Não, este recipiente de polipropileno é resistente a temperaturas até 100°C, sendo adequado para refrigeração, congelação e aquecimento suave, mas não para uso em fornos convencionais ou micro-ondas.

Como posso garantir a vedação hermética?

Para garantir a vedação hermética, certifique-se de que a tampa (vendida separadamente, se aplicável) está corretamente encaixada e que os cliques de fecho estão bem apertados em todos os lados do recipiente.

Os cliques a cores e etiquetas são reutilizáveis?

Sim, os cliques a cores e as etiquetas fornecidas são laváveis e reutilizáveis, permitindo uma organização flexível e sustentável dos seus produtos alimentares.

É compatível com máquinas de lavar loiça profissionais?

Sim, o polipropileno é um material resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a higiene e manutenção diária. ?