

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm GN 1/4 Polipropileno 2,8L Transparente 100mm

### Informacoes do Produto

|               |          |                |     |
|---------------|----------|----------------|-----|
| <b>SKU:</b>   | HE873199 | <b>Modelo:</b> | N/D |
| <b>Marca:</b> | N/D      | <b>EAN:</b>    | N/D |

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em polipropileno transparente, com 2,8L de capacidade e 100mm de profundidade. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 em polipropileno transparente é uma solução prática e higiênica para o armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais, com uma capacidade de 2,8 litros e 100mm de profundidade, garantindo a organização eficiente na sua cozinha ou área de serviço.

### recipiente GN 1/4 — Características Técnicas

|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| <b>Tipo</b>              | Recipiente Gastronorm |
| <b>Formato GN</b>        | GN 1/4                |
| <b>Material</b>          | Polipropileno (PP)    |
| <b>Capacidade</b>        | 2,8 L                 |
| <b>Cor</b>               | Transparente          |
| <b>Dimensões (CxLxA)</b> | 265 x 162 x 100 mm    |
| <b>Peso Líquido</b>      | 0,305 kg              |
| <b>Característica</b>    | Hermético             |

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering. Este recipiente é versátil para a organização de câmaras frigoríficas, bancadas de preparação ou buffets de self-service, permitindo a visualização rápida do conteúdo.

### Recipiente GN 1/4 — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Resistência:** Fabricado em polipropileno, suporta o uso diário intenso em ambientes de cozinha profissional.
- **Higiene Superior:** Material fácil de limpar e que não retém odores, essencial para a segurança alimentar.
- **Visibilidade do Conteúdo:** O design transparente permite identificar rapidamente os alimentos armazenados, otimizando a gestão de stocks.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para refrigeração e armazenamento, compatível com sistemas Gastronorm standard.
- **Vedação Hermética:** Ajuda a preservar a frescura dos alimentos por mais tempo, reduzindo o desperdício.

#### **Qual a principal vantagem do polipropileno para este recipiente?**

O polipropileno (PP) é um material robusto, leve e resistente a impactos e temperaturas variadas, ideal para o armazenamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais. É também fácil de higienizar e não absorve odores.

#### **Este recipiente é adequado para refrigeração?**

Sim, o polipropileno é um material seguro e eficaz para o armazenamento de alimentos em ambientes refrigerados, ajudando a manter a frescura e a qualidade dos produtos.

#### **Posso utilizar este recipiente para aquecer alimentos?**

Este recipiente é ideal para armazenamento e exposição. Para aquecimento, recomendamos recipientes Gastronorm em aço inoxidável, que são mais adequados para altas temperaturas.

#### **É compatível com outros equipamentos Gastronorm?**

Sim, este recipiente segue o padrão Gastronorm GN 1/4, o que garante a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como bancadas refrigeradas, fornos combinados e carros de serviço.

#### **Como devo limpar este recipiente para garantir a sua durabilidade?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro ou a utilização em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície do polipropileno.