

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

Informacoes do Produto

SKU:

HE873199

Modelo:

N/D

Marca:

N/D

EAN:

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

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