

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 4,3L Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE873212	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em polipropileno transparente, com 4,3L de capacidade e dimensões de 265x162x150mm. Ideal para armazenamento hermético em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4, fabricado em polipropileno transparente, oferece uma capacidade de 4,3 litros e é ideal para o armazenamento e organização de alimentos em cozinhas profissionais, sendo também hermético para maior segurança.

Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Recipiente GN 1/4 — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/4
Capacidade	4,3 L
Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 150 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Hermético	Sim
Peso Líquido	0,369 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para a organização de câmaras frigoríficas em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias e cantinas escolares ou empresariais. Perfeito para o transporte seguro de ingredientes e preparações em serviços de catering, food trucks ou roulotes. Pode ser utilizado em bancadas de preparação de saladas em hamburgarias e snack-bares, ou para armazenar componentes de ementas em hotéis e marisqueiras.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricado em polipropileno robusto, resistente ao uso diário intensivo.

- **Visibilidade:** O material transparente permite identificar rapidamente o conteúdo, otimizando a gestão de stock.
- **Hermético:** Garante a frescura dos alimentos e previne derrames, ideal para transporte e armazenamento seguro.
- **Padronização GN:** Compatível com outros equipamentos e tampas Gastronorm, facilitando a integração na sua cozinha.
- **Fácil Limpeza:** Superfície lisa que permite uma higienização rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.

Qual o material deste recipiente GN 1/4?

É fabricado em polipropileno (PP) de alta qualidade, um material durável e seguro para contacto alimentar, garantindo a longevidade do produto.

Este recipiente é adequado para que tipo de armazenamento?

É ideal para o armazenamento refrigerado e organização de diversos tipos de alimentos em cozinhas profissionais, contribuindo para a manutenção da frescura dos produtos.

O recipiente é hermético?

Sim, este recipiente foi concebido para ser hermético, o que é crucial para preservar a frescura dos alimentos e prevenir derrames durante o transporte ou armazenamento.

É possível empilhar estes recipientes?

Sim, o design padrão Gastronorm permite que estes recipientes sejam empilhados de forma eficiente, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas com pouco espaço.

Como se deve limpar este recipiente?

Pode ser lavado facilmente à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higienização rápida e eficaz, essencial para a segurança alimentar.