

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Caixa para Massa de Pizza GN 1/1 Hendi, HDPE Branco, 530x325x90mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE880975	Modelo:	HE880975
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880975

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880975
EAN	8711369880975
Cor	Branco

Descrição Resumida

Caixa GN 1/1 Hendi em HDPE branco, ideal para o armazenamento e transporte de massa de pizza. Suporta temperaturas de -40°C a 90°C, é empilhável e fácil de limpar, garantindo higiene e otimização do espaço na sua cozinha profissional.

Descrição Completa

A gestão eficiente da levedação e conservação de massas de pizza é crucial para a qualidade final do produto. Este recipiente gastronorm, fabricado em polietileno de alta densidade (HDPE) sem BPA, oferece uma solução robusta para o armazenamento seguro e higiénico, suportando temperaturas de -40°C a 90°C.

Caixa Massa Pizza GN 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo artesanal que exige controlo total sobre a levedação da massa, este recipiente é indispensável na fase de preparação e fermentação. O gestor de cozinha em restaurantes com alta produção de pizzas ou serviços de catering encontrará nesta caixa uma solução fiável para o transporte e armazenamento refrigerado, garantindo a frescura e a qualidade da massa antes do rush do serviço.

Armazenamento de Massas — Principais Vantagens

A durabilidade e segurança alimentar são asseguradas pelo polietileno de alta densidade (HDPE), um material robusto e livre de BPA, essencial para cumprir as normas HACCP. A sua resistência térmica de -40°C a 90°C permite uma versatilidade ímpar, desde a ultracongelação à levedação controlada, enquanto o design empilhável otimiza o espaço de armazenamento.

Características Técnicas

Tipo	Caixa para massa de pizza
Formato	GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	530 × 325 × 90mm

Material	Polietileno (HDPE), sem BPA
Cor	Branco
Resistência Térmica	-40°C a 90°C
Empilhável	Sim (sem tampa)

Como devo limpar e manter estas caixas para garantir a higiene?

Graças aos seus cantos arredondados e superfície lisa de HDPE, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a lavagem com água quente e detergente neutro, podendo ser higienizada em máquina de lavar loiça profissional para garantir a remoção de resíduos e bactérias.

Quantas bolas de massa de pizza consigo armazenar por caixa?

A capacidade exata depende do tamanho das bolas de massa que utiliza. Contudo, o formato GN 1/1 (530x325mm) e a profundidade de 90mm permitem acomodar um número considerável de bolas de massa de tamanho padrão, otimizando o espaço de armazenamento no frigorífico ou câmara de fermentação.

Este recipiente é adequado para ultracongelação e fermentação a quente?

Sim, a sua resistência térmica de -40°C a 90°C torna-o ideal para ambas as aplicações. Pode ser utilizado com segurança em ultracongeladores para preservar a massa por longos períodos ou em ambientes quentes para um controlo preciso da levedação.

Posso empilhar várias caixas umas sobre as outras?

Sim, estas caixas foram concebidas para serem empilháveis, mesmo sem tampa, permitindo uma otimização vertical do espaço de armazenamento na sua cozinha. Para selar a caixa superior e proteger o conteúdo, pode ser utilizada uma tampa GN 1/1 (vendida separadamente).

?

O material é seguro para contacto direto com alimentos?

Absolutamente. O recipiente é fabricado em polietileno de alta densidade (HDPE) de qualidade alimentar e é totalmente livre de BPA, garantindo que não há transferência de substâncias nocivas para a massa ou outros alimentos armazenados, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar.