

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/1 Inox 9L, 65mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE801239	Modelo:	HE801239
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801239

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801239
EAN	8711369801239
Capacidade (L)	7-10 L

Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 18/8 com 9L de capacidade e 65mm de altura. Ideal para armazenamento, preparação e confeção em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 18/8 é essencial para a organização e eficiência em cozinhas profissionais, permitindo o armazenamento, preparação e confeção de alimentos de forma higiénica e duradoura.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	528 x 325 x 64 mm
Capacidade	9 L
Peso Líquido	1.33 kg
Material	Aço inoxidável 18/8
Bordos	Lisos
Utilização	Forno e Congelador
Características	Empilhável
Função	Armazenamento e Preparação de Alimentos

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/1 é indispensável em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, hotéis e serviços

de catering. É ideal para a organização eficiente de câmaras frigoríficas, bancadas de preparação, linhas de buffet e para o transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas da cozinha.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, resiste à corrosão e ao uso intensivo diário.
- ****Versatilidade Térmica:**** Adequado para utilização em fornos e congeladores, suportando uma vasta gama de temperaturas.
- ****Higiene Otimizada:**** Superfície lisa e bordos arredondados facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene alimentar.
- ****Otimização de Espaço:**** O design empilhável permite um armazenamento compacto e eficiente, essencial em cozinhas com espaço limitado.
- ****Compatibilidade Universal:**** Segue a norma Gastronorm, assegurando compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.

Qual o material deste recipiente Gastronorm e quais as suas vantagens?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, o que garante excelente resistência à corrosão, durabilidade e higiene, sendo ideal para o contacto com alimentos em ambientes profissionais.

Posso utilizar este recipiente tanto no forno como no congelador?

Sim, este recipiente Gastronorm foi concebido para ser versátil, sendo totalmente adequado para utilização em fornos e também para o armazenamento de alimentos em congeladores, suportando variações de temperatura extremas.

Este recipiente é fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável 18/8 e os seus bordos lisos facilitam a limpeza e a manutenção da higiene, podendo ser lavado manualmente ou em máquinas de lavar louça industriais.

Quais as dimensões exatas e a capacidade deste recipiente GN 1/1?

As dimensões são 528 x 325 x 64 mm (comprimento x profundidade x altura), e possui uma capacidade útil de 9 litros, seguindo o padrão Gastronorm 1/1.

?

Este recipiente é empilhável?

?

Sim, o design deste recipiente Gastronorm permite que seja empilhado de forma segura e estável, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais e câmaras frigoríficas.