

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 rápido
ao produto



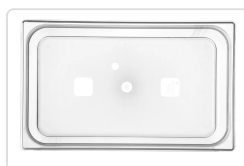
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Transparente 9L (530x325x65mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE861233	Modelo:	HE861233
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861233

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861233
EAN	8711369861233
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Transparente

Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 de 9L em polycarbonato transparente, resistente de -40 °C a 110 °C. Ideal para armazenamento, preparação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/1 em polycarbonato transparente oferece uma capacidade de 9 litros e é ideal para armazenamento e exposição de alimentos. Suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, garantindo versatilidade na cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm GN 1/1 — recipiente gastronom — Características Técnicas

Material	Polycarbonato Transparente
Formato Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	9 L
Dimensões (CxLxA)	530x325x65 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,74 kg
Propriedades	Não absorve odores nem sabores

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/1 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para o armazenamento seguro de ingredientes em câmaras frigoríficas, para a preparação de alimentos em bancadas e para a

exposição em buffets de hotéis, serviços de catering e food trucks. A sua versatilidade permite utilizá-lo em pastelarias com confeitaria, pizzarias e churrasqueiras, garantindo sempre a higiene e a organização.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em polycarbonato de alta qualidade, resiste a impactos e uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40 °C a 110 °C, adequado para congelação, refrigeração e aquecimento suave.
- **Transparência para Controlo:** O material transparente permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a preparação.
- **Higiene Garantida:** Não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada de alimentos.
- **Compatibilidade Standard:** O formato GN 1/1 assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes na sua cozinha.

Este recipiente pode ser utilizado no forno?

Não é recomendado para uso direto em fornos, pois o polycarbonato tem um limite de temperatura de 110 °C. É ideal para refrigeração, congelação e banho-maria a temperaturas controladas.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, este recipiente é fabricado em polycarbonato de grau alimentar, totalmente seguro para o contacto direto com todo o tipo de alimentos, sem libertar substâncias nocivas.

Como devo limpar este recipiente Gastronorm?

Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. O polycarbonato não absorve odores nem sabores, facilitando a sua higienização.

Qual a vantagem de ser transparente?

A transparência permite visualizar rapidamente o conteúdo do recipiente sem necessidade de o abrir, otimizando a organização da cozinha, a gestão de stocks e a eficiência na preparação dos pratos.

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente no formato standard GN 1/1, é totalmente compatível com tampas Gastronorm 1/1, sejam elas em policarbonato, aço inoxidável ou outros materiais adequados.