

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 1/9 Inox 1L (H)100mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE801826	Modelo:	HE801826
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801826

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801826

EAN	8711369801826
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/9
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 em inox 18/10, 1L e 100mm de altura. Robusto, higiénico e ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A eficiência operacional numa cozinha profissional depende de soluções de armazenamento e preparação que garantam a máxima higiene e durabilidade. Este contentor Gastronorm 1/9, fabricado em aço inoxidável 18/10, é uma peça essencial para otimizar a organização e a qualidade dos seus processos diários, suportando as exigências de um serviço contínuo e rigoroso.

Recipiente Gastronorm 1/9 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	1 Litro
Dimensões (LxPxA)	176 x 108 x 100 mm (aproximadas)
Peso Líquido	0,24 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, Frigoríficos, Banhos-maria, Réchauds

Aplicações Profissionais

Para o Chef de qualquer restaurante, desde uma tasca tradicional a um hotel com serviço de buffet, este recipiente GN 1/9 é ideal para a mise en place de pequenas quantidades de ingredientes, como especiarias, ervas aromáticas ou molhos. Em snack-bares ou food trucks, a sua versatilidade permite o armazenamento higiénico e o aquecimento em banho-maria de condimentos ou recheios, garantindo a frescura e a temperatura adequada durante o rush do serviço, otimizando a organização da bancada.

Contentor Gastronorm 1/9 — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este contentor distingue-se pela sua robustez superior e resistência à corrosão, assegurando uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de cozinha intensiva. Os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, cumprindo as rigorosas normas HACCP e promovendo a segurança alimentar. A sua conceção permite uma transição perfeita entre fornos de convecção, frigoríficos e sistemas de banho-maria, maximizando a flexibilidade na preparação e conservação dos alimentos e reduzindo a necessidade de múltiplos utensílios.

Perguntas Frequentes

Qual a norma Gastronorm deste recipiente e as suas dimensões??

É um recipiente Gastronorm GN 1/9, com dimensões aproximadas de 176x108x100mm, otimizado para encaixe padrão em equipamentos compatíveis como fornos ou banhos-maria.

Este contentor pode ser utilizado em diferentes temperaturas, como em forno e frigorífico??

Sim, este recipiente em aço inoxidável 18/10 foi concebido para alta versatilidade, sendo seguro para utilização em fornos de convecção, frigoríficos e sistemas de banho-maria ou réchauds, suportando variações térmicas sem comprometer a sua integridade.

Como garantir uma limpeza eficaz e higiénica deste recipiente??

Graças ao seu design robusto e aos rebordos lisos, a limpeza é simplificada e a acumulação de resíduos minimizada, facilitando a conformidade com as exigências HACCP. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça profissional.

Para que tipo de preparações culinárias é mais adequado um recipiente GN 1/9 com 1 litro de capacidade??

É ideal para organizar e servir pequenas porções de ingredientes como especiarias, ervas aromáticas, molhos especiais ou guarnições. Permite um controlo preciso na linha de serviço e na rotação de stock em cozinhas com alta exigência.

Qual o material deste recipiente e os seus benefícios em cozinhas profissionais??

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e propriedades higiénicas. Estas características são fundamentais para a

segurança alimentar e para a longevidade do investimento em equipamentos de cozinha profissional.