

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/9 0.9L em Grilâmide Alta Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	HE869772	Modelo:	HE869772
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869772

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869772
EAN	8711369869772
Formato GN	GN1/9
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/9 em Grilâmide robusto, livre de BPA. Resiste a -40 °C a 150 °C, ideal para forno, microondas, banho-maria, frio e ultracongelação. 0.9L.

Descricao Completa

Prepare, armazene e sirva os seus ingredientes e confeções com a máxima eficiência e segurança. Esta versátil cuba Gastronorm 1/9, fabricada em Grilâmide de alta qualidade, é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes. A sua composição robusta, totalmente isenta de BPA, assegura a integridade dos alimentos e a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar. Desenhada para suportar variações extremas de temperatura, desde ultracongelação a banho-maria, esta cuba é um aliado indispensável para qualquer chef executivo ou gestor de restauração.

Cuba Gastronorm 1/9 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/9
Capacidade	0.9L
Dimensões (CxLxA)	176 x 108 x 100 mm
Material	Grilâmide (Isento de BPA)
Resistência à Temperatura	De -40 °C até 150 °C
Compatibilidade	Microondas, banho-maria, pratos de fricção, congeladores, refrigeradores de jateamento, frigoríficos, máquina de lavar loiça
Propriedades	Não absorve odores nem sabores
Peso Líquido	0,1 kg
Peso Bruto	0,1 kg

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar a gestão de alimentos. Seja na preparação de pratos em cozinhas de restaurante, na organização de buffets em hotéis de luxo, no serviço de catering ou em refeitórios institucionais, a sua versatilidade permite utilizá-la em fornos combinados, banhos-maria, microondas, para congelação rápida e armazenamento a frio. Garante a conformidade com as normas HACCP ao facilitar o controlo de temperatura e a separação de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante picos de serviço ou para a mise en place diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade superior do Grilâmide, aliada à sua notável resistência térmica de -40 °C a 150 °C, diferencia este recipiente de alternativas comuns. Ao investir nesta solução, estará a garantir não só a segurança alimentar dos seus clientes através de um produto isento de BPA, mas também a longevidade do seu investimento em equipamento de cozinha. A sua fácil limpeza e a capacidade de não reter odores ou sabores simplificam a rotação de stock e a manutenção da higiene, contribuindo para uma operação mais eficiente e sem preocupações.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas suportada por este recipiente Gastronorm??

Este recipiente é excecionalmente versátil, suportando temperaturas desde -40 °C, ideal para ultracongelação, até 150 °C, perfeito para banho-maria e aquecimento em fornos de convecção. Esta ampla gama térmica garante flexibilidade total na sua cozinha.

É seguro utilizar este recipiente em microondas e banho-maria??

Sim, este recipiente de Grilâmide foi concebido para ser totalmente seguro e eficaz em microondas e sistemas de banho-maria. A sua resistência ao calor até 150 °C permite um aquecimento uniforme e sem risco de danificar o material ou contaminar os alimentos.

Qual o material de fabrico deste recipiente e é livre de BPA??

O recipiente é fabricado em Grilâmide de alta performance, um material plástico conhecido pela sua robustez e segurança alimentar. Confirmamos que é totalmente isento de bisfenol A (BPA), garantindo a não contaminação dos seus alimentos.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste recipiente Gastronorm??

A limpeza deste recipiente é extremamente simples, pois é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais. O seu material não absorve odores nem sabores, o que facilita a higiene e evita contaminações cruzadas, otimizando a rotatividade na sua cozinha.

Para que tipos de estabelecimentos é mais adequado este recipiente GN 1/9??

Este recipiente é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e snack-bars que necessitam de uma solução robusta e higiénica para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos em diferentes temperaturas.