

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 GN 1/1 Grilamid 9L Transparente — Alta Resistência Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	HE869284	Modelo:	HE869284
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869284

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869284

EAN	8711369869284
Capacidade (L)	7–10 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/1 de 9L em Grilamid transparente, resistente a temperaturas de -40 °C a 150 °C. Ideal para armazenamento, arrefecimento e aquecimento de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/1, fabricado em Grilamid de alta qualidade, oferece uma solução robusta e versátil para o manuseamento de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas extremas de -40 °C a 150 °C.

Recipiente Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Formato GN	GN 1/1
Capacidade	9 L
Dimensões (CxLxA)	530x325x65 mm
Material	Grilamid (Poliamida de elevada qualidade, sem BPA)
Resistência à Temperatura	De -40 °C a 150 °C
Cor	Transparente (com toque leve de amarelo)
Peso Líquido	0,61 kg
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, a cantinas empresariais e hospitalares. A sua resistência a altas e baixas temperaturas torna-o perfeito para utilização em todas as fases do processamento alimentar: desde o armazenamento em frigoríficos e congeladores, passando pelo arrefecimento rápido em abatedores de temperatura, até ao aquecimento em fornos micro-ondas, banho-maria ou réchauds em buffets de hotéis e eventos de catering. Essencial para a organização e higiene na área de preparação e serviço de sala.

Recipiente GN 1/1 — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 150 °C, permitindo uso em congelamento, arrefecimento e aquecimento.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em Grilamid, oferece alta resistência ao impacto e longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Higiene Alimentar:** Não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza.
- **Segurança:** Isento de Bisfenol A (BPA), assegurando a segurança alimentar para os seus clientes.
- **Transparência:** Permite uma fácil identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stock e a organização na cozinha.

Qual a principal vantagem do Grilamid em relação a outros materiais?

O Grilamid oferece uma resistência térmica excecional (de -40 °C a 150 °C), alta resistência ao impacto e não absorve odores nem sabores, sendo também isento de BPA para maior segurança alimentar.

Posso utilizar este recipiente em abatedores de temperatura?

Sim, este recipiente GN 1/1 é perfeitamente adequado para utilização em abatedores de temperatura, suportando as baixas temperaturas necessárias para o arrefecimento rápido dos alimentos.

Este recipiente pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o recipiente é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção em cozinhas profissionais.

?

É seguro para aquecer alimentos em micro-ondas?

Sim, a sua alta resistência a temperaturas até 150 °C permite a utilização segura em fornos micro-ondas para aquecimento de alimentos.

Este recipiente é adequado para buffets com banho-maria ou réchauds?

Absolutamente. A sua capacidade de suportar altas temperaturas torna-o ideal para manter alimentos quentes em sistemas de banho-maria e réchauds, comum em buffets de hotelaria e eventos.