

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/1, 9L, Preto, 530x325x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862209	Modelo:	HE862209
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862209
EAN	8711369862209
Capacidade (L)	7-10 L

Cor	Preto
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em polycarbonato preto, com 9L de capacidade. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 em polycarbonato preto é uma solução robusta e higiénica para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos. Com uma capacidade de 9 litros, suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, garantindo versatilidade na sua operação diária.

Recipiente Gastronorm 1/1 Preto — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato	GN 1/1
Capacidade	9 L
Cor	Preto
Material	Polycarbonato
Dimensões (CxLxA)	530x325x65 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,69 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/1 é indispensável em qualquer cozinha profissional ou área de serviço. É ideal para buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de take-away, food trucks e roulotes. A sua cor preta é particularmente útil para a apresentação de alimentos em vitrines refrigeradas ou balcões de exposição, realçando o contraste e a frescura dos produtos. Perfeito para armazenar ingredientes, preparar refeições ou servir pratos quentes e frios em eventos de catering.

Recipiente Gastronorm GN 1/1 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em policarbonato resistente, suporta o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para refrigeração, congelação e aquecimento suave (até 110 °C), adaptando-se a diversas fases de preparação e serviço.
- **Higiene Otimizada:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Apresentação Profissional:** A cor preta confere um aspeto moderno e sofisticado, ideal para exposição de alimentos em buffets e vitrines.
- **Compatibilidade Universal:** Segue o padrão Gastronorm 1/1, garantindo compatibilidade com outros equipamentos e tampas GN.

Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 tem uma capacidade de 9 litros, ideal para armazenar e servir quantidades consideráveis de alimentos.

Pode ser utilizado em fornos ou micro-ondas?

Este recipiente suporta temperaturas até 110 °C, sendo adequado para manter alimentos quentes em banho-maria ou estufas. Não é recomendado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas podem exceder este limite.

O material absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o policarbonato de alta qualidade utilizado neste recipiente é projetado para não absorver odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza entre diferentes usos.

?

É compatível com tampas Gastronorm padrão?

Sim, este recipiente segue o formato padrão GN 1/1, sendo totalmente compatível com tampas Gastronorm de igual dimensão disponíveis no mercado.

Qual a vantagem da cor preta para um recipiente GN?

A cor preta oferece uma apresentação mais elegante e moderna, ideal para buffets e vitrines, pois realça as cores dos alimentos e disfarça eventuais manchas, mantendo um aspeto profissional.