

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Recipiente Gastronorm 1/9 Transparente 1L (176x108x100mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE861820	Modelo:	HE861820
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861820

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861820

EAN	8711369861820
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/9
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/9 transparente, com capacidade de 1 litro, é fabricado em polycarbonato de alta qualidade, ideal para armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais, suportando variações de temperatura significativas.

recipiente gastronorm gn 1/9 — Características Técnicas

Capacidade	1 L
Dimensões (CxLxA)	176x108x100 mm
Material	Polycarbonato transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,12 kg
Não Absorve Odores/Sabores	Sim

Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais e áreas de serviço. É ideal para a organização de ingredientes em bancadas de preparação, como toppings

para hamburgarias e snack-bares, molhos e condimentos em roulotes e food trucks. Em cantinas escolares ou empresariais, pode ser usado para pequenas porções de acompanhamentos. Em restaurantes de bairro e de cozinha tradicional portuguesa, serve para a mise en place de ervas aromáticas ou especiarias. Também é adequado para a exposição de pequenas guarnições em buffets de hotelaria ou para frutas cortadas em pastelarias com confeitaria.

Recipiente Gastronorm 1/9 — Principais Vantagens

- Construção robusta em polycarbonato, garantindo elevada durabilidade e resistência ao impacto.
- Ampla resistência a temperaturas extremas, permitindo o uso em ultracongeladores e fornos de regeneração.
- Superfície lisa que facilita a limpeza e impede a absorção de odores ou sabores, mantendo a higiene alimentar.
- Transparência que permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e o serviço.
- Compatibilidade total com o sistema Gastronorm, assegurando integração perfeita com outros equipamentos e acessórios.

Qual a resistência térmica deste recipiente?

Este recipiente suporta temperaturas entre -40 °C e 110 °C, sendo adequado para congelação, refrigeração e aquecimento suave.

Posso utilizar este recipiente para armazenar alimentos ácidos?

Sim, o polycarbonato é resistente a muitos ácidos e bases comuns em alimentos, não absorvendo odores nem sabores, o que o torna seguro para uma vasta gama de produtos.

É seguro para máquinas de lavar loiça profissionais?

Sim, o material de polycarbonato de alta qualidade permite a lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma higiene eficaz e duradoura.

Este recipiente é compatível com outras tampas Gastronorm 1/9?

Sim, por ser um recipiente Gastronorm padrão 1/9, é totalmente compatível com tampas e outros acessórios GN 1/9 de diferentes materiais.

?

Qual a principal vantagem do policarbonato em relação ao aço inoxidável para este tipo de recipiente?

A principal vantagem é a transparência, que permite visualizar o conteúdo sem necessidade de abrir o recipiente, otimizando a gestão e apresentação dos alimentos.