

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

Recipiente Gastronorm 1/9 Transparente HENDI 0,9L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE880555	Modelo:	HE880555
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880555

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880555
EAN	8711369880555
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/9

Perfurado

Não

Material

Plástico

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/9 transparente da HENDI, com 0,9L de capacidade, ideal para organização e controlo de stocks em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores e é compatível com sistemas HACCP.

Descricao Completa

A organização da mise en place e o controlo de stocks são simplificados com este contentor de polycarbonato transparente. Com 0,9 litros de capacidade, oferece visibilidade imediata do conteúdo, essencial para a gestão de ingredientes e o cumprimento das normas HACCP em qualquer cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm 1/9 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que necessita de organizar pequenos componentes para sanduíches ou saladas, garantindo a rotação de stock. O Gestor de F&B de hotel ou cantina encontrará neste contentor uma ferramenta indispensável para a preparação de porções individuais ou o armazenamento seguro de molhos e temperos, otimizando a eficiência da cozinha e a conformidade com as diretrizes de segurança alimentar.

Contentor Gastronorm Transparente — Principais Vantagens

A transparência total deste contentor permite uma identificação rápida do conteúdo, acelerando o serviço e minimizando o desperdício. Fabricado para resistir a temperaturas extremas (-40 °C a 80 °C), não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos. A sua compatibilidade com tampas e cliques coloridos (vendidos separadamente) facilita a implementação de um sistema HACCP robusto para a gestão de alérgenos ou datas de validade.

Características Técnicas

Tipo

Recipiente Gastronorm 1/9

Capacidade

0,9 Litros

Dimensões (LxPxA)	176 × 108 × 100mm
Material	Plástico Transparente
Peso Líquido	0,08 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C

Como devo limpar este contentor Gastronorm para garantir a higiene?

Este contentor pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Para manter a sua transparência e higiene, recomenda-se a utilização de detergentes neutros e evitar esfregões abrasivos que possam riscar a superfície.

Este contentor é adequado para armazenamento a longo prazo no frigorífico ou congelador?

Sim, o contentor é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, tornando-o ideal para armazenamento seguro tanto em frigoríficos como em congeladores. A sua vedação hermética (com tampa, vendida separadamente) ajuda a preservar a frescura dos alimentos.

Posso utilizar este contentor para aquecer alimentos em banho-maria ou micro-ondas?

Embora o contentor resista a temperaturas até 80 °C, não é recomendado para aquecimento direto em banho-maria ou micro-ondas, pois não foi concebido para suportar o calor intenso e prolongado necessário para cozinhar ou reaquecer. É primariamente para armazenamento e preparação a frio ou ambiente.

Como é que este contentor contribui para a conformidade com as normas HACCP?

A sua transparência permite a identificação visual rápida, crucial para a rotação de stocks. Além disso, é compatível com tampas e cliques coloridos (vendidos separadamente) que seguem as diretrizes HACCP, facilitando a segregação de alimentos e a gestão de alergénios.

As tampas para este contentor Gastronorm estão incluídas na compra?

Não, as tampas para este contentor Gastronorm 1/9 são vendidas separadamente. Existem diversas opções de tampas, incluindo as compatíveis com cliques coloridos para um sistema de

identificação HACCP completo.