

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 Gastronorm 1/9 Transparente 1L Hendi - Armazenamento Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE880524	Modelo:	HE880524
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880524

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE880524
EAN	8711369880524
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/9
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/9 transparente de 1 litro, ideal para organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores, otimizando a gestão de stocks e a segurança alimentar.

Descricao Completa

A organização eficiente da mise en place é crucial, e este contentor de armazenamento alimentar, com a sua capacidade de 1 litro e formato GN 1/9, oferece uma solução transparente e robusta para a conservação de ingredientes. A sua resistência a variações térmicas extremas, de -40 °C a 80 °C, garante a segurança alimentar e a integridade dos produtos, desde o frio ao banho-maria.

Recipiente Gastronorm GN 1/9 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de manter pequenos componentes do prato organizados e visíveis na linha de serviço, ou para a pastelaria que gere coberturas e recheios delicados. Ideal também para o gestor de catering que precisa de soluções de transporte e armazenamento seguras e higiénicas, cumprindo as normas HACCP na apresentação de buffets.

Organização Gastronómica — Principais Vantagens

A transparência deste contentor permite uma identificação imediata do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e o tempo de serviço, essencial no rush. Fabricado para não absorver odores nem sabores, preserva a qualidade original dos alimentos, enquanto a sua robustez e resistência a temperaturas de -40 °C a 80 °C asseguram a versatilidade de uso em ambientes de refrigeração, congelação e aquecimento controlado.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	176 x 108 x 100 mm
Capacidade	1 Litro
Cor	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,09 kg

Como devo limpar e higienizar este contentor Gastronorm?

Este contentor pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e não porosa facilita a remoção de resíduos alimentares, garantindo a conformidade com as normas de higiene.

Este recipiente é adequado para utilização em fornos ou micro-ondas?

O contentor é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C. Embora seja ideal para refrigeração, congelação e banho-maria, não é recomendado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas podem exceder o limite de 80 °C.

Posso empilhar vários contentores GN 1/9 para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, estes contentores Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, tanto vazios como cheios, permitindo uma otimização significativa do espaço em câmaras frigoríficas, bancadas de preparação ou áreas de serviço.

Este contentor absorve odores ou sabores de alimentos fortes, como alho ou cebola?

Não, uma das principais vantagens deste recipiente é a sua composição que impede a absorção de odores e sabores. Isto garante que os alimentos armazenados mantenham o seu perfil original e que o contentor possa ser reutilizado para diferentes ingredientes sem contaminação cruzada de aromas.

Qual a durabilidade esperada deste contentor em ambientes profissionais?

?

Fabricado com material robusto e resistente, este contentor é concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua resistência a impactos e a variações de temperatura contribui para uma longa vida útil, desde que respeitados os limites térmicos.