

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/9 Aço Inoxidável 1.3L (A)150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806746	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/9

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 em aço inoxidável, com 1.3L de capacidade e 148mm de altura. Ideal para preparação, conservação e serviço de alimentos em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/9 em aço inoxidável oferece uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Recipiente Gastronorm 1/9 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Dimensões (C x L x A)	175 x 108 x 148 mm
Capacidade	1.3 L
Resistência à Temperatura	De -40°C a 250°C
Peso Líquido	0.307 kg
Adequado para	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, réchauds, máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/9 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a organização e conservação de pequenas porções de ingredientes, molhos, condimentos ou acompanhamentos em bancadas de preparação, linhas de buffet ou frigoríficos. A sua versatilidade térmica torna-o apto para utilização em fornos, banhos-maria ou para arrefecimento rápido em hotéis, catering e eventos.

Recipiente Gastronorm 1/9 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, resiste a uso intensivo e ambientes exigentes.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40°C a 250°C, permitindo cozinhar, refrigerar e manter quente no mesmo recipiente.
- **Higiene Garantida:** Material não poroso e cantos arredondados facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos.
- **Compatibilidade Universal:** Cumpre a norma Gastronorm, assegurando encaixe perfeito em equipamentos padronizados.
- **Manutenção Simplificada:** Pode ser lavado em máquina de lavar loiça industrial, otimizando o tempo de limpeza.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos de alta temperatura?

Sim, este recipiente Gastronorm 1/9 é resistente a temperaturas até 250°C, sendo adequado para utilização em fornos de convecção e outros equipamentos de aquecimento.

Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm 1/9?

Este recipiente tem uma capacidade de 1.3 litros, ideal para pequenas porções ou ingredientes específicos em cozinhas profissionais.

É seguro lavar este recipiente na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o recipiente é fabricado em aço inoxidável e foi concebido para ser totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a higiene e a manutenção.

Quais as principais vantagens do aço inoxidável para este tipo de recipiente?

O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade, é higiénico e fácil de limpar, além de ser um material neutro que não altera o sabor dos alimentos, características essenciais para uso profissional.

Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente Gastronorm 1/9, é totalmente compatível com tampas GN 1/9 standard, permitindo um armazenamento seguro e eficiente dos alimentos.