



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Recipiente Gastronorm GN 1/9 Polipropileno 1.5L Transparente 176x108x150mm

Informacoes do Produto

SKU: HE873144

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/9 em polipropileno transparente, 1.5L, 176x108x150mm. Hermético, ideal para congelação, refrigeração e armazenamento de alimentos quentes. Inclui cliques e etiquetas laváveis para fácil identificação.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/9 em polipropileno transparente, com 1.5 litros de capacidade e dimensões de 176x108x150mm, é ideal para o armazenamento seguro e organizado de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção hermética garante a conservação da frescura e a prevenção de contaminações cruzadas, sendo um elemento essencial na gestão de stocks e preparação de mise en place.

Recipiente GN 1/9 Polipropileno — Características Técnicas

Tipo GN	1/9
Capacidade	1.5 L
Dimensões (CxLxA)	176 x 108 x 150 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Características	Hermético, adequado para congelação, refrigeração e armazenamento de alimentos/líquidos quentes, inclui cliques a cores e etiquetas laváveis

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/9 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a organização de pequenos ingredientes, como especiarias, ervas aromáticas, molhos, toppings para hamburgarias ou pizzarias, e componentes de saladas em snack-bares e roulotes. A sua versatilidade permite o uso em áreas de preparação para mise en place, refrigeração de pequenas porções ou congelação de bases e caldos, otimizando o espaço e a higiene alimentar.

Recipiente GN 1/9 — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** O fecho hermético protege os alimentos da contaminação e prolonga a sua frescura, minimizando o desperdício.
- **Organização Eficiente:** O formato GN 1/9 permite uma arrumação modular e eficiente em frigoríficos, congeladores e bancadas de preparação.
- **Versatilidade Térmica:** Adequado para uma vasta gama de temperaturas, desde a congelação à refrigeração e armazenamento de quentes.
- **Rastreabilidade Simplificada:** Inclui cliques a cores e etiquetas laváveis para uma identificação rápida e fácil dos conteúdos e datas de preparação.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em polipropileno robusto, é fácil de limpar e resistente ao uso diário em ambientes profissionais.

Este recipiente é seguro para utilização em micro-ondas?

Sim, o polipropileno (PP) é um material seguro para aquecimento em micro-ondas, embora seja primariamente concebido para armazenamento e conservação.

Posso usar este recipiente para congelação de líquidos?

Sim, este recipiente é adequado para congelação de líquidos, como caldos ou molhos, garantindo a sua preservação e organização no congelador.

Como funcionam os cliques a cores e as etiquetas laváveis?

Os cliques a cores permitem categorizar os alimentos (ex: carne, peixe, vegetais) e as etiquetas laváveis facilitam a escrita e remoção de informações como datas de confeção ou validade, otimizando a gestão de stocks.

?

É possível empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, o design Gastronorm permite que estes recipientes sejam empilhados de forma segura e estável, tanto vazios como cheios, maximizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais.

Qual a profundidade deste recipiente GN 1/9?

A profundidade deste recipiente GN 1/9 é de 150 mm, sendo ideal para armazenar quantidades médias de ingredientes ou preparações.