

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/9 Inox 0.6L — Versátil Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE806722	Modelo:	HE806722
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806722

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806722

EAN

8711369806722

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 em inox 0.6L, ideal para preparação e conservação. Suporta -40°C a 250°C. Limpeza fácil, essencial para qualquer cozinha profissional.

Descrição Completa

Este contentor Gastronorm 1/9 em aço inoxidável é uma solução multifuncional para a organização e gestão de alimentos em qualquer cozinha profissional. Com uma capacidade de 0.6 litros e resistência a temperaturas extremas de -40°C a 250°C, otimiza a mise en place e a conservação de ingredientes, desde o ultracongelamento à confeção em forno.

Recipiente Gastronorm 1/9 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Dimensões (LxPxA)	176 x 108 x 64 mm
Capacidade	0.6 L
Resistência à Temperatura	De -40°C a 250°C
Peso Líquido	0.142 kg
Adequado para	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds
Limpeza	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de rigor na preparação ou o Gestor de F&B que prioriza a eficiência no serviço de buffet, este contentor é indispensável. Ideal para conservação de pequenas porções de ingredientes em câmaras frigoríficas, para cozinhar a temperaturas controladas em

fornos de convecção, ou para manter molhos e acompanhamentos quentes em banhos-maria e réchauds em restaurantes de bairro, snack-bares e cantinas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste recipiente Gastronorm em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, como o HACCP. A sua notável resistência a choques térmicos, aliada aos cantos arredondados, não só facilita a limpeza diária, minimizando o tempo de inatividade da sua equipa, como também maximiza a versatilidade operacional, suportando um fluxo de trabalho contínuo desde a preparação fria à apresentação quente.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene do recipiente?

Graças aos seus cantos arredondados e ao material em aço inoxidável, este recipiente pode ser lavado facilmente à mão ou na máquina de lavar loiça profissional, garantindo uma higiene impecável e rápida conformidade com os padrões HACCP.

É adequado para uso em fornos e ambientes de refrigeração?

Sim, este recipiente foi concebido para suportar temperaturas entre -40°C e 250°C, tornando-o perfeito para utilização em fornos de convecção, ultracongeladores e frigoríficos, adaptando-se a diversas etapas da confeção e conservação.

Qual a capacidade real e para que tipo de porções é ideal?

Com 0.6 litros de capacidade e dimensões de 176 x 108 x 64 mm, é ideal para pequenas porções de molhos, guarnições, condimentos, ou para pequenas quantidades de ingredientes na preparação individualizada de ementas em restaurantes e pastelarias.

Pode ser utilizado em banhos-maria ou expositores quentes?

Absolutamente. A sua robusta construção em aço inoxidável e resistência térmica permitem a sua utilização segura e eficiente em banhos-maria e réchauds, mantendo os alimentos quentes e prontos a servir em buffets ou linhas de serviço.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo um recipiente de padrão Gastronorm GN 1/9, é totalmente compatível com outros equipamentos e estruturas que sigam esta norma, como carros de serviço, bancadas refrigeradas e fornos combinados, facilitando a integração na sua cozinha.