

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/9 Inox 0,6L (H)65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801833	Modelo:	HE801833
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801833

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801833

EAN

8711369801833

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/9 em aço inox 18/10, robusto e fácil de limpar. Ideal para conservação e confeção em forno, frigorífico e banho-maria.

Descrição Completa

Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este recipiente Gastronorm GN 1/9 com 0,6 litros de capacidade e 65mm de altura é uma solução duradoura e higiénica para a gestão e confeção de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta e a versatilidade de uso, desde o forno ao frigorífico, otimizam a organização e a eficiência diária do serviço.

Recipiente Gastronorm GN 1/9 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/9
Capacidade	0,6 litros
Dimensões (LxPxA)	176 x 108 x 65 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,19 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para o chef executivo que procura excelência na preparação e armazenamento de ingredientes e pequenas porções em hotéis e restaurantes de fine dining. Para gestores de cantinas e serviços de catering, facilita a organização do stock e a manutenção da

temperatura ideal em buffets, sendo também perfeito para snack-bares e roulotes que exigem soluções compactas para condimentos e guarnições.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm GN 1/9 em aço inoxidável 18/10 garante não só uma resistência superior à corrosão e deformação, mas também uma capacidade inigualável de adaptação a diferentes ambientes de cozinha. A sua robustez assegura uma longa vida útil, enquanto os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, crucial para cumprir as rigorosas normas de higiene alimentar (HACCP). A versatilidade térmica permite que o mesmo recipiente transite da conservação refrigerada para a confeção em forno ou o serviço quente em banho-maria, simplificando os processos e reduzindo a necessidade de múltiplos utensílios.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 neste recipiente??

O aço inoxidável 18/10, também conhecido como AISI 304, oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade e é um material não-reativo, o que o torna ideal para contacto com alimentos e fácil de higienizar, crucial para a segurança alimentar.

Este recipiente pode ser usado em fornos de convecção??

Sim, o recipiente Gastronorm GN 1/9 é totalmente compatível com fornos de convecção, permitindo que os alimentos sejam cozinhados ou mantidos quentes de forma eficiente sem necessidade de transferência para outro utensílio.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste recipiente??

Graças aos seus rebordos lisos e material em aço inoxidável, a limpeza é extremamente simples. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando uma higienização completa e rápida.

É adequado para conservação em frio??

Sim, este recipiente GN 1/9 foi concebido para ser utilizado em frigoríficos, sendo ideal para a conservação de alimentos frescos, molhos ou pequenas porções, mantendo a temperatura e higiene adequadas.

Que outros acessórios Gastronorm são compatíveis com este recipiente??

Para uma funcionalidade completa, pode ser combinado com tampas GN 1/9 específicas (lisas, com recorte para colher, ou herméticas) e adaptadores para banhos-maria ou expositores refrigerados, otimizando a sua utilização em diversos contextos de serviço.