

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/9 Transparente 0,6L, Resistente a Altas Temperaturas

Informacoes do Produto

SKU:	HE869789	Modelo:	HE869789
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869789

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869789
EAN	8711369869789

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/9 de 0,6L em Grilamid, resistente a temperaturas de -40 °C a 150 °C. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/9 de 0,6 litros, fabricado em Grilamid, oferece uma solução robusta e versátil para o armazenamento e processamento de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 150 °C.

Recipiente Gastronorm GN 1/9 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm GN 1/9
Material	Grilamid (Poliamida de alta qualidade, sem BPA)
Capacidade	0,6 L
Dimensões (C x L x A)	176 x 108 x 65 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 150 °C
Cor	Transparente
Peso Líquido	0,08 kg
Compatibilidade	Micro-ondas, banho-maria, réchauds, congeladores, abatedores de temperatura, frigoríficos, máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/9 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. A sua resistência a temperaturas extremas permite a utilização em todas as fases do processamento de alimentos, incluindo preparação de molhos, armazenamento de pequenas porções de ingredientes frescos, conservação de ervas aromáticas ou especiarias, e até mesmo para servir em buffets ou banhos-maria em hotéis e serviços de catering.

Recipiente GN 1/9 — Principais Vantagens

- Fabricado em Grilamid de alta qualidade, sem BPA, garantindo segurança alimentar e durabilidade.
- Elevada resistência térmica, suportando variações de -40 °C a 150 °C, adequado para congelamento, refrigeração e aquecimento.
- Não absorve odores nem sabores, mantendo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza.
- Compatível com micro-ondas, banho-maria, réchauds, congeladores e abatedores de temperatura, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- Alta resistência ao impacto e lavável na máquina de loiça, assegurando uma longa vida útil e manutenção simplificada.

Este recipiente pode ser usado em fornos?

Não, este recipiente é resistente a temperaturas até 150 °C, sendo adequado para micro-ondas, banho-maria e réchauds, mas não para fornos convencionais que atingem temperaturas superiores.

É seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o recipiente é fabricado em Grilamid de alta qualidade, sem bisfenol A (BPA), garantindo total segurança para o contacto direto com qualquer tipo de alimento.

Qual a durabilidade esperada deste material?

O Grilamid é conhecido pela sua alta resistência ao impacto e durabilidade. Com os devidos cuidados e limpeza adequada, este recipiente terá uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Posso lavar este recipiente na máquina de lavar loiça?

Sim, este recipiente GN 1/9 é totalmente seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a higiene e manutenção diária.

Este recipiente absorve odores de alimentos fortes?

Não, uma das vantagens do material Grilamid é a sua propriedade de não absorver odores nem sabores, garantindo que os alimentos armazenados mantenham o seu perfil original.