

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, 1L, Preto, Policarbonato, 176x108x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862827	Modelo:	HE862827
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862827

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862827
EAN	8711369862827

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 em policarbonato preto, 1L, 176x108x100mm. Ideal para armazenamento e exposição, resistente a -40 °C a 110 °C. Não absorve odores.

Descricao Completa

Um recipiente Gastronorm 1/9 em policarbonato preto, com capacidade de 1 litro, oferece uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e exposição de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Recipiente Gastronorm 1/9 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/9
Capacidade	1 L
Cor	Preto
Material	Policarbonato
Dimensões (CxLxA)	176x108x100 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,12 kg
Propriedades Adicionais	Não absorve odores nem sabores

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/9 é ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais e áreas de serviço. É adequado para a exposição de pequenas porções em buffets de hotelaria, salad bars ou balcões refrigerados de pastelarias e cafés. Também pode ser utilizado para o armazenamento organizado de ingredientes em áreas de preparação de restaurantes, hamburgarias, snack-bares e cantinas, garantindo a frescura e a fácil identificação dos produtos.

Recipiente Gastronorm 1/9 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricado em policarbonato de alta qualidade, resistente a impactos e ao uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Ampla Resistência Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, permitindo o uso em ultracongeladores, frigoríficos e banhos-maria.
- **Higiene Otimizada:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada.
- **Versatilidade de Uso:** Perfeito para armazenamento, transporte e exposição de alimentos, adaptando-se a diversos equipamentos Gastronorm.
- **Design Funcional:** A cor preta proporciona um contraste visual apelativo para a apresentação de alimentos em buffets e vitrines.

Este recipiente pode ser utilizado em banho-maria?

Sim, o recipiente suporta temperaturas até 110 °C, sendo adequado para uso em banho-maria para manter alimentos quentes.

É seguro para armazenamento em ultracongeladores?

Sim, a resistência a temperaturas de -40 °C permite a sua utilização segura em ultracongeladores para a conservação de alimentos.

O material absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o policarbonato de alta qualidade utilizado neste recipiente é concebido para não absorver odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos.

Qual a profundidade deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente tem uma profundidade de 100 mm, ideal para porções médias de ingredientes ou pratos preparados.

Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, o policarbonato é resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a manutenção da higiene.

?