

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/9 Transparente 0.6L - Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE861837	Modelo:	HE861837
Marca:	HENDI	EAN:	8711369861837

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE861837
EAN	8711369861837

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 (0.6L) em policarbonato translúcido. Ideal para cozinhas profissionais, resiste a 110°C e pode ir à máquina de lavar. Dimensões 176x108x65mm.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/9, com 0.6L de capacidade, é fabricado em policarbonato translúcido resistente, ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua transparência permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço e a reposição de stocks.

recipiente gastronorm 1/9 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Policarbonato (PC) Translúcido
Capacidade	0,6 Litros
Dimensões (L x P x A)	176 x 108 x 65 mm
Temperatura Máxima	110°C (para micro-ondas, banho-maria, chafing dishes)
Resistência a Odores/Sabores	Sim
Empilhável	Sim

Segurança Alimentar	Apto para micro-ondas, banho-maria e chafing dishes até 110°C
Manutenção	Pode ir à máquina de lavar loiça
Origem	IT

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração, desde snack-bares e pastelarias a restaurantes com serviço contínuo e unidades de hotelaria. O Gestor de F&B que procura otimizar a organização de ingredientes para mise en place ou o Chef de cozinha que necessita de recipientes duradouros para pré-preparação em banho-maria beneficiam da sua versatilidade e resistência.

Recipiente Gastronorm 1/9 - Principais Vantagens

A construção em policarbonato translúcido garante a ausência de absorção de odores e sabores, mantendo a pureza dos alimentos armazenados. A sua capacidade de resistir a temperaturas até 110°C em banho-maria ou micro-ondas, aliada à possibilidade de empilhamento, maximiza o espaço útil nas áreas de preparação e conservação, mesmo em cozinhas com limitações de área.

Perguntas Frequentes

Como limpar e manter este recipiente Gastronorm 1/9?

Este recipiente pode ser facilmente limpo na máquina de lavar loiça industrial, garantindo a máxima higiene. A sua construção em policarbonato é robusta e não absorve odores nem sabores, facilitando a manutenção da qualidade dos alimentos armazenados.

Qual a dimensão ideal deste recipiente para um snack-bar com alto volume de serviço?

O formato GN 1/9, com dimensões de 176 x 108 x 65 mm, é perfeito para porcionar ingredientes específicos em estações de preparação de snacks, hambúrgueres ou saladas. A capacidade de 0.6L é adequada para molhos, toppings ou pequenas porções de ingredientes em preparo, otimizando o espaço em bancadas de trabalho movimentadas.

Este recipiente pode ser usado para armazenar alimentos crus e cozinhados?

Sim, o material em policarbonato não absorve odores nem sabores, permitindo o armazenamento seguro de diferentes tipos de alimentos. Contudo, para cumprir as normas HACCP, é essencial garantir a segregação adequada entre alimentos crus e cozinhados, utilizando recipientes distintos ou identificando claramente o conteúdo.

É seguro usar este recipiente em micro-ondas e banho-maria?

Sim, o material é especificamente concebido para suportar temperaturas até 110°C, sendo seguro para utilização em micro-ondas, banho-maria e chafing dishes. Esta característica aumenta a sua versatilidade no serviço de buffet ou na preparação de refeições.

Qual a durabilidade esperada deste recipiente?

Fabricado em policarbonato de alta qualidade, este recipiente oferece uma excelente durabilidade face ao uso profissional contínuo, incluindo ciclos frequentes na máquina de lavar loiça e exposição a temperaturas variáveis. A sua resistência a impactos e à descoloração assegura uma longa vida útil.