

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm 1/9 Transparente HENDI 0,9L para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE880555	<b>Modelo:</b>	HE880555
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369880555

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE880555
<b>EAN</b>	8711369880555

### Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/9 transparente da HENDI, com 0,9L de capacidade, ideal para organização e controlo de stocks em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores e é compatível com sistemas HACCP.

## Descrição Completa

A organização da mise en place e o controlo de stocks são simplificados com este contentor de policarbonato transparente. Com 0,9 litros de capacidade, oferece visibilidade imediata do conteúdo, essencial para a gestão de ingredientes e o cumprimento das normas HACCP em qualquer cozinha profissional.

### Recipiente Gastronorm 1/9 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que necessita de organizar pequenos componentes para sanduíches ou saladas, garantindo a rotação de stock. O Gestor de F&B de hotel ou cantina encontrará neste contentor uma ferramenta indispensável para a preparação de porções individuais ou o armazenamento seguro de molhos e temperos, otimizando a eficiência da cozinha e a conformidade com as diretrizes de segurança alimentar.

### Contentor Gastronorm Transparente — Principais Vantagens

A transparência total deste contentor permite uma identificação rápida do conteúdo, acelerando o serviço e minimizando o desperdício. Fabricado para resistir a temperaturas extremas (-40 °C a 80 °C), não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos. A sua compatibilidade com tampas e cliques coloridos (vendidos separadamente) facilita a implementação de um sistema HACCP robusto para a gestão de alérgenos ou datas de validade.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm 1/9
<b>Capacidade</b>	0,9 Litros
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	176 × 108 × 100mm
<b>Material</b>	Plástico Transparente
<b>Peso Líquido</b>	0,08 kg

**Resistência à Temperatura**

-40 °C a 80 °C

**Como devo limpar este contentor Gastronorm para garantir a higiene?**

Este contentor pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Para manter a sua transparência e higiene, recomenda-se a utilização de detergentes neutros e evitar esfregões abrasivos que possam riscar a superfície.

**Este contentor é adequado para armazenamento a longo prazo no frigorífico ou congelador?**

Sim, o contentor é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, tornando-o ideal para armazenamento seguro tanto em frigoríficos como em congeladores. A sua vedação hermética (com tampa, vendida separadamente) ajuda a preservar a frescura dos alimentos.

**Posso utilizar este contentor para aquecer alimentos em banho-maria ou micro-ondas?**

Embora o contentor resista a temperaturas até 80 °C, não é recomendado para aquecimento direto em banho-maria ou micro-ondas, pois não foi concebido para suportar o calor intenso e prolongado necessário para cozinhar ou reaquecer. É primariamente para armazenamento e preparação a frio ou ambiente.

**Como é que este contentor contribui para a conformidade com as normas HACCP?**

A sua transparência permite a identificação visual rápida, crucial para a rotação de stocks. Além disso, é compatível com tampas e cliques coloridos (vendidos separadamente) que seguem as diretrizes HACCP, facilitando a segregação de alimentos e a gestão de alérgenos.

**As tampas para este contentor Gastronorm estão incluídas na compra?**

Não, as tampas para este contentor Gastronorm 1/9 são vendidas separadamente. Existem diversas opções de tampas, incluindo as compatíveis com cliques coloridos para um sistema de identificação HACCP completo.