

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/9 Transparente 0,6L HENDI

Informacoes do Produto

SKU:	HE880562	Modelo:	HE880562
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880562

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880562
EAN	8711369880562

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/9 transparente de 0,6 litros, ideal para organização e armazenamento higiênico de pequenos ingredientes. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores. Perfeito para cozinhas profissionais que procuram otimizar a mise en place e cumprir as normas HACCP.

Descrição Completa

A gestão eficiente de ingredientes e a conformidade com as normas HACCP são cruciais. Este contentor gastronómico transparente de 0,6 litros, no formato GN 1/9, oferece uma solução robusta e higiénica para o armazenamento e organização de pequenos volumes, otimizando a sua mise en place.

Recipiente Gastronorm GN 1/9 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/9
Capacidade	0,6 Litros
Dimensões (LxPxA)	176 x 108 x 65 mm
Cor	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,07 kg
Tampas e Clipes	Disponíveis separadamente
Etiqueta	Impermeável para monitorização (marcadores não incluídos)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que necessita de ter toppings e molhos perfeitamente organizados e visíveis na linha de serviço, este recipiente é ideal. O Gestor de F&B de hotel ou catering encontra aqui uma ferramenta essencial para a preparação de pequenas porções ou ingredientes específicos, garantindo a rastreabilidade e a frescura dos alimentos.

Armazenamento Higiênico — Principais Vantagens

A sua construção em material resistente a temperaturas extremas, de -40 °C a 80 °C, assegura a integridade dos alimentos em ambientes de refrigeração ou aquecimento suave. A característica de não absorver odores nem sabores é crucial para manter a qualidade original dos ingredientes, enquanto a transparência permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho e a conformidade com as normas HACCP.

Como devo limpar este recipiente Gastronorm para garantir a sua durabilidade e higiene?

Este recipiente pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e material não poroso facilitam a remoção de resíduos alimentares e evitam a proliferação de bactérias, mantendo a conformidade com as normas de higiene.

Este recipiente GN 1/9 é adequado para que tipo de uso na minha cozinha?

O formato GN 1/9 e a capacidade de 0,6 litros são ideais para ingredientes de pequenas porções, como especiarias, ervas aromáticas, molhos concentrados, ou para organizar componentes de pratos específicos na linha de preparação. É perfeito para otimizar o espaço em bancadas de trabalho ou em expositores refrigerados.

Posso usar este recipiente em banho-maria ou em fornos?

Este recipiente é resistente a temperaturas até 80 °C, o que o torna adequado para uso em banho-maria a baixas temperaturas ou para manter alimentos quentes por curtos períodos. No entanto, não é recomendado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas excedam este limite.

As tampas são vendidas em separado. Como posso garantir uma vedação hermética?

Para uma vedação hermética, é necessário adquirir as tampas específicas para o formato GN 1/9, que são vendidas separadamente. Adicionalmente, existem cliques de cores variadas, também vendidos à parte, que ajudam a reforçar a vedação e a identificar o conteúdo conforme as diretrizes HACCP.

?

Qual o material exato deste recipiente transparente e é seguro para alimentos?

O recipiente é fabricado num material transparente de alta qualidade, seguro para contacto alimentar e resistente a impactos. A sua composição garante que não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade dos alimentos armazenados e cumprindo as normas de segurança alimentar.