

# 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 1/9 Transparente 1L Hendi - Armazenamento Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE880524	<b>Modelo:</b>	HE880524
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369880524

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

<b>Modelo</b>	HE880524
<b>EAN</b>	8711369880524

## Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/9 transparente de 1 litro, ideal para organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C, não absorve odores nem sabores, otimizando a gestão de stocks e a segurança alimentar.

## Descricao Completa

A organização eficiente da mise en place é crucial, e este contentor de armazenamento alimentar, com a sua capacidade de 1 litro e formato GN 1/9, oferece uma solução transparente e robusta para a conservação de ingredientes. A sua resistência a variações térmicas extremas, de -40 °C a 80 °C, garante a segurança alimentar e a integridade dos produtos, desde o frio ao banho-maria.

### Recipiente Gastronorm GN 1/9 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de manter pequenos componentes do prato organizados e visíveis na linha de serviço, ou para a pastelaria que gere coberturas e recheios delicados. Ideal também para o gestor de catering que precisa de soluções de transporte e armazenamento seguras e higiénicas, cumprindo as normas HACCP na apresentação de buffets.

### Organização Gastronómica — Principais Vantagens

A transparência deste contentor permite uma identificação imediata do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e o tempo de serviço, essencial no rush. Fabricado para não absorver odores nem sabores, preserva a qualidade original dos alimentos, enquanto a sua robustez e resistência a temperaturas de -40 °C a 80 °C asseguram a versatilidade de uso em ambientes de refrigeração, congelação e aquecimento controlado.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	176 x 108 x 100 mm
<b>Capacidade</b>	1 Litro

<b>Cor</b>	Transparente
<b>Resistência à Temperatura</b>	-40 °C a 80 °C
<b>Peso Líquido</b>	0,09 kg

#### **Como devo limpar e higienizar este contentor Gastronorm?**

Este contentor pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e não porosa facilita a remoção de resíduos alimentares, garantindo a conformidade com as normas de higiene.

#### **Este recipiente é adequado para utilização em fornos ou micro-ondas?**

O contentor é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C. Embora seja ideal para refrigeração, congelação e banho-maria, não é recomendado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, onde as temperaturas podem exceder o limite de 80 °C.

#### **Posso empilhar vários contentores GN 1/9 para otimizar o espaço de armazenamento?**

Sim, estes contentores Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, tanto vazios como cheios, permitindo uma otimização significativa do espaço em câmaras frigoríficas, bancadas de preparação ou áreas de serviço.

#### **Este contentor absorve odores ou sabores de alimentos fortes, como alho ou cebola?**

Não, uma das principais vantagens deste recipiente é a sua composição que impede a absorção de odores e sabores. Isto garante que os alimentos armazenados mantenham o seu perfil original e que o contentor possa ser reutilizado para diferentes ingredientes sem contaminação cruzada de aromas.

#### **Qual a durabilidade esperada deste contentor em ambientes profissionais?**

Fabricado com material robusto e resistente, este contentor é concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua resistência a impactos e a variações de temperatura contribui para uma longa vida útil, desde que respeitados os limites térmicos.