

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/1 Transparente 9L – 530x325x65mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE880036 | Modelo: | HE880036 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369880036 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE880036 |
| EAN | 8711369880036 |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 transparente, 9L, resistente de -40°C a 80°C. Ideal para organização e segurança alimentar com área para etiquetas HACCP.

Descrição Completa

O **Recipiente Gastronorm 1/1 transparente de 9 litros** é uma solução indispensável para a organização e controlo de stocks em qualquer cozinha profissional. Com dimensões de 530x325x65mm, permite uma mise en place eficiente e o armazenamento seguro de ingredientes e preparações, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço.

Recipiente Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Capacidade | 9 Litros |
| Dimensões (CxLxA) | 530 x 325 x 65mm |
| Cor do Material | Transparente |
| Peso Líquido | 0,52kg |
| Resistência a Temperaturas | -40 °C a 80 °C |
| Tipo | Gastronorm 1/1 |
| Características Adicionais | Não absorve odores nem sabores; Área para etiqueta impermeável; Vedação hermética (tampa vendida separadamente). |

Aplicações Profissionais

Este contentor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde o snack-bar com gestão de stock intensiva até cozinhas de hotelaria ou cantinas com volumes elevados. Para o Chef de cozinha que necessita de visibilidade imediata dos ingredientes na câmara frigorífica ou em banhos-maria, a transparência e a resistência térmica são cruciais. É igualmente uma solução prática para a preparação de saladas em restaurantes de bairro ou para a conservação de molhos e guarnições em serviços de catering, garantindo a organização e a higiene alimentar segundo as diretrizes HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste **recipiente Gastronorm GN 1/1** destaca-se pela sua versatilidade e compromisso com a segurança alimentar. Fabricado para resistir a temperaturas extremas de -40°C a 80°C, é perfeito para congelamento, refrigeração e serviço em banho-maria, sem comprometer a integridade dos alimentos. A sua característica de não absorver odores ou sabores é essencial para manter a qualidade dos produtos, enquanto a área específica para etiquetas impermeáveis facilita a implementação de um controlo de FIFO (First-In, First-Out) rigoroso, fundamental para o cumprimento das normas HACCP e redução do desperdício.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade deste recipiente Gastronorm 1/1 com outros equipamentos de cozinha??

Este recipiente segue a norma Gastronorm 1/1, o que garante a sua compatibilidade universal com a maioria dos fornos, banhos-maria, carrinhos de serviço e bancadas refrigeradas que aceitam esta dimensão padrão (530x325mm).

As tampas para este recipiente são incluídas ou vendidas à parte??

As tampas para este recipiente Gastronorm 1/1 são vendidas separadamente. Existem opções com vedação hermética e cliques de cores diferentes, ideais para codificação por tipo de alimento ou data, em conformidade com as diretrizes HACCP.

Qual a importância da resistência a temperaturas para a conservação dos alimentos??

A resistência a temperaturas entre -40°C e 80°C é vital para a segurança e qualidade alimentar. Permite que o mesmo recipiente seja usado no ultracongelador, frigorífico e banho-maria sem transferências, minimizando a contaminação cruzada e choques térmicos, e assegurando a integridade dos alimentos desde a preparação ao serviço.

Como posso usar a área de etiqueta impermeável para melhorar a gestão de stock??

A área de etiqueta impermeável é perfeita para escrever informações essenciais como data de confeção, data de validade ou tipo de produto, utilizando marcadores apagáveis (vendidos em separado). Isso facilita o controlo rigoroso do FIFO, otimiza a rotação de stock e garante a conformidade com as exigências de higiene e segurança alimentar.

Este recipiente absorve odores ou sabores dos alimentos armazenados??

Não, este recipiente Gastronorm transparente foi concebido para não absorver odores nem sabores. Esta característica é fundamental em cozinhas profissionais para evitar a contaminação cruzada de aromas e manter a qualidade organoléptica dos alimentos, mesmo após armazenamento prolongado.