

# 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



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm 1/9 Aço Inoxidável 1.3L (A)150mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE806746	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 em aço inoxidável, com 1.3L de capacidade e 148mm de altura. Ideal para preparação, conservação e serviço de alimentos em ambientes

profissionais.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/9 em aço inoxidável oferece uma solução robusta e versátil para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

### Recipiente Gastronorm 1/9 — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	175 x 108 x 148 mm
<b>Capacidade</b>	1.3 L
<b>Resistência à Temperatura</b>	De -40°C a 250°C
<b>Peso Líquido</b>	0.307 kg
<b>Adequado para</b>	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, réchauds, máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/9 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a organização e conservação de pequenas porções de ingredientes, molhos, condimentos ou acompanhamentos em bancadas de preparação, linhas de buffet ou frigoríficos. A sua versatilidade térmica torna-o apto para utilização em fornos, banhos-maria ou para arrefecimento rápido em hotéis, catering e eventos.

### Recipiente Gastronorm 1/9 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, resiste a uso intensivo e ambientes exigentes.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40°C a 250°C, permitindo cozinhar, refrigerar e manter quente no mesmo recipiente.
- **Higiene Garantida:** Material não poroso e cantos arredondados facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos.
- **Compatibilidade Universal:** Cumpre a norma Gastronorm, assegurando encaixe perfeito em equipamentos padronizados.

- **Manutenção Simplificada:** Pode ser lavado em máquina de lavar loiça industrial, otimizando o tempo de limpeza.

#### **Este recipiente pode ser utilizado em fornos de alta temperatura?**

Sim, este recipiente Gastronorm 1/9 é resistente a temperaturas até 250°C, sendo adequado para utilização em fornos de convecção e outros equipamentos de aquecimento.

#### **Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm 1/9?**

Este recipiente tem uma capacidade de 1.3 litros, ideal para pequenas porções ou ingredientes específicos em cozinhas profissionais.

#### **É seguro lavar este recipiente na máquina de lavar loiça industrial?**

Sim, o recipiente é fabricado em aço inoxidável e foi concebido para ser totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a higiene e a manutenção.

#### **Quais as principais vantagens do aço inoxidável para este tipo de recipiente?**

O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade, é higiénico e fácil de limpar, além de ser um material neutro que não altera o sabor dos alimentos, características essenciais para uso profissional.

#### **Este recipiente é compatível com tampas Gastronorm?**

Sim, sendo um recipiente Gastronorm 1/9, é totalmente compatível com tampas GN 1/9 standard, permitindo um armazenamento seguro e eficiente dos alimentos.