

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/9 1,3L Aço Inoxidável 176x108x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800744	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 de 1,3L em aço inoxidável, ideal para conservação e serviço. Resistente a temperaturas de -40°C a 250°C e lavável na máquina.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/9 em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil para a organização e conservação de alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de mesa. A sua construção garante durabilidade e higiene.

Recipiente Gastronorm 1/9 Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	1,3 L
Dimensões (CxLxA)	176 x 108 x 150 mm
Resistência à Temperatura	De -40°C a 250°C
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, réchauds
Limpeza	Máquina de lavar loiça
Cantos	Arredondados

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/9 é ideal para a organização eficiente de ingredientes e alimentos em diversas cozinhas profissionais. É amplamente utilizado em restaurantes para molhos e guarnições, em snack-bares para pequenos toppings, em cantinas para porções individuais, e em serviços de catering e buffets para apresentação de condimentos ou pequenas entradas. A sua versatilidade permite a utilização em food trucks e roulotes para otimizar o espaço de preparação.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade e Higiene:**** Fabricado em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e fácil manutenção das normas de higiene alimentar.

- ****Versatilidade de Utilização:**** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo a sua utilização em fornos, frigoríficos e equipamentos de aquecimento como banhos-maria e réchauds.
- ****Facilidade de Limpeza:**** Os cantos arredondados e a compatibilidade com máquinas de lavar loiça simplificam o processo de higienização.
- ****Otimização do Espaço:**** O padrão Gastronorm 1/9 permite uma organização modular e eficiente em bancadas, frigoríficos e linhas de buffet.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste recipiente?

O aço inoxidável confere ao recipiente uma excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo a máxima higiene para a manipulação de alimentos em ambientes profissionais.

Posso usar este recipiente tanto em forno como em frigorífico?

Sim, este recipiente foi concebido para suportar temperaturas extremas, desde -40°C até 250°C, tornando-o adequado para utilização em fornos de convecção e para conservação em frigoríficos.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos de cozinha?

Sim, a sua construção e resistência térmica permitem a utilização em diversos equipamentos comuns em cozinhas profissionais, como fornos de convecção, banhos-maria e réchauds, além de frigoríficos.

Como se garante a facilidade de limpeza deste recipiente?

A facilidade de limpeza é assegurada pelos cantos arredondados, que evitam o acúmulo de sujidade, e pela sua compatibilidade com máquinas de lavar loiça, permitindo uma higienização rápida e eficaz.

Para que tipo de alimentos é mais adequado um recipiente GN 1/9?

Um recipiente GN 1/9 é ideal para pequenas porções de alimentos, como molhos, condimentos, especiarias, toppings para sobremesas ou saladas, e ingredientes de preparação que necessitam de ser mantidos separados e organizados.

Este recipiente Gastronorm 1/9 possui uma capacidade de 1,3 litros. As suas dimensões externas são 176mm de comprimento, 108mm de largura e 150mm de altura, seguindo o padrão GN 1/9 para uma integração perfeita em sistemas de serviço.

É seguro utilizar este recipiente em fornos e frigoríficos profissionais?

Sim, este recipiente em aço inoxidável é concebido para suportar uma vasta gama de temperaturas, de -40°C a 250°C. É perfeitamente seguro para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds, garantindo versatilidade operacional.

Sim, este recipiente em aço inoxidável é concebido para suportar uma vasta gama de temperaturas, de -40°C a 250°C. É perfeitamente seguro para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds, garantindo versatilidade operacional.

Como garantir a limpeza e higiene adequadas deste recipiente de inox?

A limpeza deste recipiente é simplificada graças aos seus cantos arredondados, que evitam a acumulação de sujidade. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça profissional, cumprindo as normas de higiene HACCP e otimizando o tempo de lavagem nas cozinhas.

A limpeza deste recipiente é simplificada graças aos seus cantos arredondados, que evitam a acumulação de sujidade. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça profissional, cumprindo as normas de higiene HACCP e otimizando o tempo de lavagem nas cozinhas.

Em que tipos de estabelecimentos este recipiente GN 1/9 é mais adequado?

Este recipiente GN 1/9 é ideal para cozinhas de pequenas e médias dimensões, como snack-bares, cafés, roulotes ou para a organização de ingredientes e pequenas porções em restaurantes. A sua versatilidade permite o uso em balcões refrigerados, mesas de preparação ou para organização de mise en place.

Este recipiente GN 1/9 é ideal para cozinhas de pequenas e médias dimensões, como snack-bares, cafés, roulotes ou para a organização de ingredientes e pequenas porções em restaurantes. A sua versatilidade permite o uso em balcões refrigerados, mesas de preparação ou para organização de mise en place.

Qual a durabilidade esperada de um recipiente Gastronorm de aço inoxidável?

Fabricado em aço inoxidável, este recipiente oferece elevada resistência à corrosão, impactos e deformações, mesmo em ambientes de uso intensivo. Com os cuidados adequados, incluindo

lavagem regular, terá uma vida útil prolongada, representando um investimento duradouro para qualquer cozinha profissional.

Fabricado em aço inoxidável, este recipiente oferece elevada resistência à corrosão, impactos e deformações, mesmo em ambientes de uso intensivo. Com os cuidados adequados, incluindo lavagem regular, terá uma vida útil prolongada, representando um investimento duradouro para qualquer cozinha profissional.