

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Cuba Gastronorm Inox GN 2/4, Altura 20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801871	Modelo:	HE801871
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801871

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801871
EAN	8711369801871
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10, robusta e fácil de limpar. Ideal para fornos, frigoríficos, banho-maria e réchauds em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Inicie a sua cozinha profissional com a indispensável Cuba Gastronorm Inox GN 2/4. Concebida para as exigências da restauração moderna, esta cuba em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade oferece durabilidade superior e resistência à corrosão. A sua robustez garante um desempenho fiável no quotidiano de operações intensivas, desde o armazenamento refrigerado à confeção em fornos de convecção ou serviço em sistemas de banho-maria. Otimize a gestão de ingredientes e a apresentação de pratos, mantendo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Cuba Gastronorm GN 2/4 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 2/4
Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	1,2 Litros
Altura	20 mm
Dimensões (CxLxA)	530x162x20 mm
Peso Líquido	0,5 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

A versatilidade da Cuba Gastronorm GN 2/4 torna-a um ativo inestimável em diversas áreas da hotelaria e restauração. É ideal para a preparação de ingredientes no *mise en place* diário de um chef executivo, o armazenamento otimizado de pequenas porções em frigoríficos de hotel, ou o serviço organizado em buffets de catering. Desde a conservação de molhos delicados à manutenção

de acompanhamentos quentes em réchauds, esta cuba assegura a integridade dos alimentos e a eficiência do serviço, fundamental para um restaurante com elevado volume de clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta Cuba Gastronorm significa investir em fiabilidade e conformidade. Fabricada segundo as normas mais exigentes, o aço inoxidável 18/10 não só garante uma vida útil prolongada, como também facilita a limpeza profunda e a desinfeção, cruciais para o cumprimento das diretrizes HACCP. Os seus rebordos lisos eliminam pontos de acumulação de resíduos, e a sua resistência a variações de temperatura permite a transição direta entre diferentes etapas de confeção e conservação, simplificando processos e reduzindo o risco de contaminação cruzada na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e as dimensões exatas desta Cuba Gastronorm??

Esta Cuba Gastronorm GN 2/4 possui uma capacidade de 1,2 litros e dimensões de 530x162x20mm (comprimento x largura x altura), ideal para porções controladas e organização.

Qual o material de fabrico e os seus benefícios para uso profissional??

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta cuba oferece excelente durabilidade, resistência à corrosão e é altamente higiénica, aspetos cruciais para a segurança alimentar em ambientes profissionais.

Em que tipos de equipamentos esta cuba pode ser utilizada??

É versátil e compatível com fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, permitindo flexibilidade na confeção, conservação e serviço de alimentos.

Como garantir a correta higiene e manutenção da Cuba Gastronorm??

A limpeza é simples: lave com água e detergente neutro, enxague bem e seque completamente para evitar manchas. É apta para máquinas de lavar loiça industrial, garantindo a sua desinfeção eficaz.

Esta Cuba Gastronorm é adequada para armazenamento a frio e a quente??

Sim, o aço inoxidável 18/10 confere-lhe excelente resistência a grandes variações de temperatura, tornando-a perfeita tanto para conservação em frio como para manter alimentos quentes.