

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm 1/1 Inox 2.5L (H)20mm – Versatilidade e Higiene

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE801253 | Modelo: | HE801253      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369801253 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE801253 |

|                |               |
|----------------|---------------|
| EAN            | 8711369801253 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Formato GN     | GN1/1         |
| Material       | Inox          |
| Perfurado      | Não           |

## Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 em aço inox 18/10 robusto, 2.5L e 20mm altura. Ideal para preparação, conservação e serviço, resistente e fácil de limpar.

## Descricao Completa

Construído para resistir às exigências das cozinhas de produção intensiva, este contentor Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 18/10 otimiza a organização e preservação de alimentos. Com 2.5 litros de capacidade e 20mm de altura, é essencial para a mise en place eficiente e o serviço contínuo, garantindo conformidade com as normas de higiene alimentar.

### Recipiente Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

|                   |                                                          |
|-------------------|----------------------------------------------------------|
| Material          | Aço Inoxidável 18/10                                     |
| Capacidade        | 2.5 Litros                                               |
| Dimensões (CxLxA) | 530 x 325 x 20 mm                                        |
| Peso Líquido      | 1.08 kg                                                  |
| Compatibilidade   | Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura maximizar a eficiência no armazenamento e preparação, este recipiente é ideal para organizar ingredientes na câmara fria ou auxiliar na mise en place para o rush do serviço. É igualmente indispensável para proprietários de restaurantes, cantinas e empresas de catering que necessitam de soluções robustas para o transporte, conservação e apresentação de alimentos em buffets, garantindo sempre a qualidade e segurança alimentar.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A seleção deste contentor Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 18/10 distingue-se pela sua durabilidade superior e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha profissional. Os seus rebordos lisos não só facilitam uma limpeza rápida e eficaz, minimizando riscos de contaminação cruzada, como também prolongam a vida útil do recipiente, reduzindo a necessidade de substituição frequente. A versatilidade de uso em fornos, frigoríficos e sistemas de aquecimento oferece uma flexibilidade operacional inigualável.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual é o material exato deste recipiente Gastronorm e quais as suas vantagens??

*Este recipiente é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade 18/10, o que garante excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e total conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar exigidas em cozinhas profissionais.*

### Posso utilizar este recipiente em diferentes equipamentos de cozinha??

*Sim, a sua conceção permite uma utilização versátil em diversos equipamentos, incluindo fornos de convecção, frigoríficos para conservação, e sistemas de aquecimento como banho-maria e réchauds, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.*

### Como devo proceder à limpeza e manutenção para garantir a sua longevidade??

*A limpeza é simplificada pelos seus rebordos lisos, podendo ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Para prolongar a vida útil, evite produtos abrasivos e seque completamente após a lavagem para prevenir manchas de calcário.*

### Este recipiente Gastronorm 1/1 é adequado para que tipo de estabelecimento??

*É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e moderna a snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hotéis, onde a gestão eficiente de alimentos e a higiene são prioritárias.*

### Qual a capacidade real e as dimensões para confirmar o encaixe nos meus equipamentos??

*Este recipiente tem uma capacidade de 2.5 litros e dimensões aproximadas de 530x325x20mm (comprimento x largura x altura), seguindo o padrão Gastronorm 1/1, garantindo compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais.*