

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

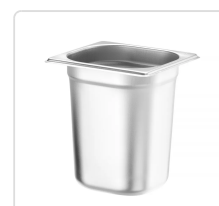


Cuba Gastronorm 1/6 Profissional 1L – 176x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800621	Modelo:	HE800621
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800621

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800621
EAN	8711369800621
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/6 robusta e fácil de limpar, ideal para armazenamento e confeção em cozinhas profissionais. Versatilidade para fornos, frigoríficos e banhos-maria.

Descricao Completa

Otimize a gestão de alimentos na sua cozinha profissional com a Cuba Gastronorm 1/6. Concebida para resistir ao uso contínuo, esta cuba de 1 litro com dimensões de 176x162x65mm é uma solução indispensável para chefes executivos e gestores de operações que procuram eficiência e durabilidade. O seu design robusto e os bordos perfeitamente lisos não só garantem uma limpeza rápida e eficaz, crucial para as normas HACCP, como também proporcionam uma versatilidade excecional, adaptando-se a múltiplos ambientes de confeção e conservação de alimentos.

Cuba Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Capacidade	1 Litro
Dimensões (CxLxA)	176x162x65mm
Peso Líquido	0,19 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é um ativo valioso para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados com serviço contínuo até hotéis de cinco estrelas que preparam buffets elaborados. É perfeito para a organização da mise en place, a conservação de ingredientes frescos em câmaras frigoríficas, a cozedura suave em fornos de convecção ou a manutenção de pratos quentes em sistemas de banho-maria e réchauds. A sua padronização GN 1/6 assegura uma integração perfeita com os equipamentos existentes, facilitando a rotação de stock e a otimização do espaço de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta cuba representa um investimento inteligente na eficiência operacional da sua cozinha. Ao contrário de recipientes genéricos, o seu design robusto minimiza o risco de deformação, mesmo em ambientes de alta temperatura, garantindo que a sua capacidade e dimensões se mantêm constantes. Os bordos lisos não só aceleram os processos de lavagem, reduzindo custos de mão de obra e consumo de água, como também eliminam pontos de acumulação de resíduos, reforçando a segurança alimentar e a conformidade com as rigorosas normas de higiene profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e dimensões exatas desta Cuba Gastronorm 1/6??

Esta cuba possui uma capacidade de 1 litro, com dimensões de 176x162x65mm (comprimento x largura x altura). É uma medida padronizada GN 1/6, ideal para otimizar o espaço na sua cozinha.

Em que equipamentos profissionais posso utilizar esta Cuba Gastronorm??

A versatilidade desta cuba permite a sua utilização em diversos equipamentos, incluindo fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, garantindo um manuseamento eficiente dos alimentos.

Que características de design contribuem para a robustez e facilidade de utilização??

Esta cuba foi concebida com um design robusto e bordos lisos, o que não só garante uma maior durabilidade em ambientes de uso intensivo, mas também facilita imenso a sua limpeza diária e manuseamento seguro.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção desta cuba??

Graças aos seus bordos lisos e design simples, a cuba é muito fácil de limpar. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo sempre a máxima higiene para a segurança alimentar.

Posso empilhar várias cubas deste modelo para otimizar o espaço??

Sim, o design Gastronorm padronizado permite que estas cubas sejam empilhadas de forma segura quando vazias, ou com tampas compatíveis (não incluídas) para armazenamento, otimizando o espaço em despensas ou frigoríficos.