

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

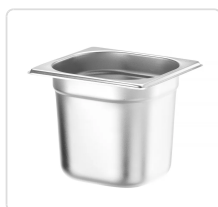


Cuba Gastronorm 1/6 Profissional 2,4L 176x162x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800645	Modelo:	HE800645
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800645

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800645
EAN	8711369800645
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6 robusto para uso intensivo. Ideal para fornos, frigoríficos e buffets, com capacidade de 2,4L e fácil limpeza.

Descricao Completa

A escolha da cuba gastronorm 1/6 profissional de 2,4 litros otimiza a gestão e confeção de alimentos na sua cozinha. Concebida para resistir ao uso intensivo, esta solução standard GN assegura uma versatilidade excecional, sendo perfeita para fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. Para o Chef Executivo que procura maximizar a eficiência e manter os mais altos padrões de higiene, a sua construção robusta e bordos lisos garantem durabilidade e uma limpeza sem esforço, essenciais para uma operação fluida durante o serviço contínuo e a rotação de stock. Simplifique o seu mise en place e mantenha o controlo rigoroso do FIFO (First-In, First-Out) com um recipiente que se adapta a todas as fases do processo culinário, desde a preparação ao empratamento.

cuba gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Capacidade	2,4 Litros

Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 150 mm
Peso Líquido	0,33 kg
Funcionalidades	Design robusto, bordos lisos para limpeza fácil
Aplicações	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronorm GN 1/6 é um elemento indispensável para qualquer operação alimentar que valoriza a padronização e a flexibilidade. É ideal para a organização de ingredientes na área de preparação, para o transporte seguro de alimentos entre secções da cozinha ou para a exposição em buffets e linhas de serviço. A sua capacidade de 2,4L é perfeita para pequenas porções, guarnições ou molhos, garantindo que a qualidade e a temperatura dos alimentos sejam mantidas em ambientes de refrigeração ou aquecimento. A conformidade com as dimensões Gastronorm permite a integração perfeita em qualquer equipamento de cozinha profissional, desde carros de transporte a balcões refrigerados, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o desperdício.

Porquê Escolher Este Equipamento

No ambiente dinâmico de um restaurante movimentado, cada detalhe conta para a eficiência. Este contentor gastronorm 1/6 destaca-se pela sua adaptabilidade superior e pela facilidade de manutenção. Ao contrário de soluções menos padronizadas, a sua conformidade com a norma GN garante compatibilidade universal com a vasta maioria dos equipamentos profissionais existentes na sua cozinha, desde fornos combinados a vitrines refrigeradas. A construção com design muito robusto assegura uma vida útil prolongada, suportando as exigências diárias de lavagens frequentes e mudanças de temperatura, enquanto os seus bordos lisos reduzem drasticamente o tempo de limpeza e promovem a máxima higiene, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para a minha cozinha??

A cuba gastronorm 1/6, com 2,4L de capacidade e dimensões de 176x162x150mm, é ideal para porções individuais, acompanhamentos, molhos ou ingredientes de volume reduzido. É perfeita para otimizar o espaço em balcões de preparação e em vitrines de exposição.

Este recipiente pode ser usado em qualquer tipo de forno??

Sim, esta cuba gastronorm foi concebida para ser utilizada com segurança em fornos de convecção. A sua robustez permite-lhe suportar as altas temperaturas necessárias para a confeção e regeneração de alimentos.

Como garantir a higiene e limpeza do recipiente??

Graças aos seus bordos lisos e design robusto, a limpeza deste contentor gastronorm é extremamente simplificada. Pode ser lavado à máquina ou manualmente com detergentes comuns, assegurando a remoção eficaz de resíduos e a manutenção das normas HACCP.

É compatível com sistemas de refrigeração e banho-maria??

Absolutamente. Este recipiente gastronorm 1/6 é totalmente adaptável para uso em câmaras frigoríficas para conservação de alimentos, bem como em sistemas de banho-maria e réchauds para manter a temperatura de serviço.

Qual a vantagem do formato GN 1/6 em relação a outros tamanhos??

O formato GN 1/6 permite uma modularidade superior, encaixando-se perfeitamente em configurações maiores (como uma GN 1/1 pode acomodar seis GN 1/6). Facilita a gestão de pequenas quantidades de diversos produtos, otimizando o espaço e a apresentação em buffets ou estações de preparação.