

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 GN 1/3 Profissional 1,5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE800416	Modelo:	HE800416
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800416

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800416
EAN	8711369800416
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 robusto de 1,5L (325x176x40mm). Ideal para fornos, frigoríficos, banho-maria e réchauds, com limpeza simplificada.

Descrição Completa

Aprimore a eficiência da sua cozinha com este recipiente Gastronorm GN 1/3 de 1,5 litros, uma solução robusta e versátil para o manuseamento de alimentos. Concebida para suportar as exigências de ambientes profissionais, a sua construção garante durabilidade, enquanto os bordos lisos facilitam uma limpeza rápida e completa, essencial para manter os padrões de higiene. Este contentor é uma peça fundamental para a organização e otimização dos processos na sua cozinha.

Cuba Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	1,5 L
Dimensões (C x L x A)	325 x 176 x 40 mm
Peso Líquido	0,29 kg
Design	Muito robusto
Bordos	Lisos, fáceis de limpar
Utilização	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este versátil contentor é indispensável em qualquer ambiente de restauração, desde restaurantes movimentados a buffets de hotel e serviços de catering. É a escolha ideal para a preparação da mise en place, garantindo que os ingredientes estão organizados e prontos. A sua adaptabilidade permite a utilização em diversas etapas do serviço: manter alimentos quentes em banho-maria ou réchauds, arrefecer e conservar em câmaras frigoríficas, ou cozinhar em fornos de convecção, agilizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta cuba GN 1/3 reflete um investimento na durabilidade e eficiência operacional. O seu design extremamente robusto assegura uma longa vida útil, resistindo ao uso diário intensivo sem comprometer a integridade. A facilidade de limpeza, garantida pelos bordos lisos, minimiza o tempo de higienização, permitindo que a sua equipa se concentre na produção e no serviço. É um utensílio que simplifica a gestão de stock e otimiza a apresentação culinária, elevando a qualidade do seu serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real desta cuba Gastronorm GN 1/3??

A Cuba Gastronorm GN 1/3 possui uma capacidade de 1,5 litros, ideal para porções individuais ou pequenas quantidades de ingredientes. As suas dimensões exatas são 325x176x40mm.

Em que tipo de equipamentos posso utilizar este recipiente??

Este recipiente é extremamente versátil, sendo adequado para utilização segura em fornos de convecção, câmaras frigoríficas para conservação, sistemas de banho-maria e réchauds para manutenção da temperatura.

Como devo limpar e manter este recipiente Gastronorm??

Graças aos seus bordos lisos e design robusto, a limpeza é bastante simples. Pode ser facilmente lavado à mão com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça industriais para garantir a máxima higiene e durabilidade do material.

Este modelo GN 1/3 é empilhável para otimização de espaço??

Sim, o design padronizado Gastronorm permite que estas cubas sejam eficientemente empilháveis, tanto para armazenamento vazio quanto para conservação, facilitando a organização e otimizando o espaço na sua cozinha profissional.

Para que tipo de preparações culinárias este recipiente é mais indicado??

Este recipiente é ideal para a preparação e apresentação de molhos, pequenas porções de acompanhamentos, sobremesas individuais ou para a organização eficiente de ingredientes na sua mise en place diária, sendo perfeito para controlar o FIFO.