

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 1/3 | 5,7L | Resistente e Versátil

Informacoes do Produto

SKU:	HE800447	Modelo:	HE800447
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800447

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800447
EAN	8711369800447

Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 robusta, 5,7L, para uso em fornos, frigoríficos, banho-maria e réchauds. Bordos lisos para limpeza fácil e higiene otimizada.

Descricao Completa

A escolha de recipientes adequados é crucial para a eficiência e higiene na sua cozinha profissional. Esta cuba Gastronorm GN 1/3 de 5,7 litros foi concebida para resistir ao ritmo acelerado de restaurantes, hotéis e serviços de catering, garantindo durabilidade e facilidade de manutenção. Os seus bordos lisos facilitam a limpeza profunda, otimizando o tempo da sua equipa e contribuindo para o cumprimento das rigorosas normas HACCP para segurança alimentar.

cuba gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Capacidade	5,7 Litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 150 mm
Peso Líquido	0,588 kg
Design	Robustez elevada, bordos lisos
Compatibilidade de Uso	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm GN 1/3 é um ativo indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional. A sua versatilidade permite uma utilização contínua desde a preparação de ingredientes

(mise en place), passando pelo armazenamento em frio, até à confeção em banho-maria ou exposição em réchauds. É a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios que procuram otimizar o fluxo de trabalho e manter a integridade dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao escolher esta cuba para a sua operação, estará a investir numa peça fundamental que transcende a simples armazenagem. A sua construção robusta garante que resistirá ao uso intenso diário, evitando substituições frequentes e reduzindo custos operacionais. A sua compatibilidade com as dimensões standard Gastronorm assegura uma integração perfeita com outros equipamentos existentes, desde fornos a banhos-maria, facilitando a gestão da rotação de stock e o controlo FIFO (First-In, First-Out). É a garantia de um investimento inteligente para uma cozinha mais funcional e eficiente.

Perguntas Frequentes

Para que tipos de equipamentos esta cuba Gastronorm é compatível??

Esta cuba Gastronorm 1/3 é projetada para uma ampla gama de equipamentos profissionais. Pode ser utilizada com segurança em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua versatilidade otimiza o fluxo de trabalho na cozinha.

Como garantir a higiene e durabilidade deste recipiente GN 1/3??

A cuba possui bordos lisos, o que facilita enormemente a limpeza e previne a acumulação de resíduos. Para manter a durabilidade, recomenda-se lavagem regular com detergentes neutros e secagem completa antes de guardar. Evite abrasivos que possam danificar a superfície e comprometer a higiene.

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

Esta cuba tem uma capacidade de 5,7 litros, ideal para porções médias e gestão de ingredientes. As suas dimensões precisas são 325x176x150mm (comprimento x largura x altura), correspondendo ao padrão Gastronorm GN 1/3.

Que benefícios a sua construção robusta oferece para o dia a dia na cozinha??

A construção robusta desta cuba assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais. Reduz a necessidade de substituições frequentes e suporta variações de temperatura, tornando-a um investimento duradouro e fiável para o seu negócio. A resistência a deformações é uma mais-valia.

Como esta cuba contribui para a organização e gestão de stocks??

Sendo um padrão Gastronorm, esta cuba integra-se perfeitamente em sistemas de armazenamento e transporte já existentes. Permite uma arrumação otimizada em prateleiras e frigoríficos, facilitando

a visualização e rotação de produtos. Isso apoia diretamente a implementação de sistemas FIFO, melhorando a gestão de stocks.