

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 1/2 Inox 1L (A)20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800300	Modelo:	HE800300
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800300

EAN	8711369800300
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 robusta em inox, ideal para fornos de convecção, câmaras frigoríficas e banho-maria. Fácil de limpar, garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Concebida para a máxima eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes, esta **cuba gastronorm 1/2** com 1 litro de capacidade é uma solução indispensável para a gestão de alimentos. O seu design robusto e os rebordos lisos não só garantem uma limpeza sem esforço, como também uma resistência superior ao uso contínuo, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene na sua operação.

cuba gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/2
Capacidade	1 Litro
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 20 mm
Peso Líquido	0,47 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente padronizado é extremamente versátil, adaptando-se a diversas utilizações na sua cozinha profissional. É perfeitamente adequado para fornos de convecção, permitindo a confeção e regeneração de alimentos. Nas câmaras frigoríficas, garante a conservação otimizada, enquanto em

sistemas de banho-maria e réchauds, assegura o controlo térmico ideal para o serviço. A sua durabilidade torna-o ideal para restaurantes, buffets, serviços de catering e hotéis que procuram soluções de armazenamento e serviço eficientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao investir nesta bandeja Gastronorm, a sua equipa beneficia de uma ferramenta que otimiza a organização e a higiene alimentar. A sua construção robusta minimiza a necessidade de substituições frequentes, reduzindo os custos a longo prazo. A compatibilidade com diversos equipamentos standard de cozinha permite uma integração fluida nos seus processos existentes, desde a preparação e confeção até à refrigeração e serviço, simplificando as operações diárias e garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste recipiente Gastronorm??

Este recipiente é fabricado para ser robusto e durável, adequado para ambientes profissionais. Embora o tipo exato de aço inoxidável não seja especificado, a sua utilização em fornos e frigoríficos implica um material de alta qualidade alimentar e resistência.

É seguro utilizar este recipiente em fornos de convecção??

Sim, este recipiente foi concebido para ser utilizado em fornos de convecção, suportando as temperaturas necessárias para confeção e regeneração de alimentos de forma eficaz e segura, garantindo a integridade dos alimentos.

Como posso limpar e manter a cuba para prolongar a sua vida útil??

Os rebordos lisos deste recipiente facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e evitar abrasivos para preservar o acabamento e a higiene.

Este recipiente é adequado para que tipo de alimentos ou preparações??

Devido à sua versatilidade e ao formato Gastronorm padrão, é ideal para uma vasta gama de alimentos, desde ingredientes secos e molhos a preparações semi-líquidas e sólidos. É perfeito para guardar, cozinhar ou servir.

Quais as dimensões exatas deste recipiente Gastronorm 1/2??

As dimensões precisas deste recipiente são 325mm de comprimento, 265mm de largura e 20mm de altura, o que corresponde ao padrão internacional Gastronorm 1/2.