

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 GN 1/2 2L – 325x265x40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800317	Modelo:	HE800317
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800317

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800317
EAN	8711369800317

Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 de 2L, robusta e fácil de limpar. Ideal para fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria e réchauds em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

A gestão eficiente e higiénica de alimentos é crucial em qualquer operação de restauração. Esta cuba Gastronorm GN 1/2, com 2 litros de capacidade, é uma solução robusta e versátil concebida para otimizar os processos diários. Fabricada para resistir ao uso intensivo, a sua construção durável e o design de bordos lisos asseguram uma limpeza rápida e eficaz, minimizando o tempo de preparação e rotação de stock na sua cozinha profissional.

Cuba Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/2
Capacidade	2 Litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 40 mm
Peso Líquido	0,4 kg
Material	Não especificado (design robusto)

Aplicações Profissionais

Esta versátil bandeja Gastronorm é um ativo indispensável para chefs e gestores de restauração que procuram flexibilidade. Adapta-se perfeitamente a fornos de convecção, permitindo cozer e assar uniformemente, e é ideal para a conservação de ingredientes em câmaras frigoríficas, garantindo o controlo de FIFO. Além disso, a sua compatibilidade com sistemas de banho-maria e réchauds torna-

a excelente para manter pratos quentes durante o serviço contínuo em buffets de hotel ou linhas de catering, mantendo a temperatura de serviço ideal.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de equipamentos de cozinha deve focar-se na durabilidade e eficiência operacional. Este recipiente GN 1/2 destaca-se pelo seu design extremamente robusto, capaz de suportar as exigências de uma cozinha de alto volume. A qualidade dos seus acabamentos, com bordos perfeitamente lisos, não só facilita a higienização segundo as normas HACCP, como também previne a acumulação de resíduos, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. É o investimento certo para a longevidade e fiabilidade no seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade real e as dimensões desta cuba??

Esta cuba Gastronorm GN 1/2 oferece uma capacidade útil de 2 litros. As suas dimensões externas exatas são 325 mm de comprimento por 265 mm de largura e 40 mm de altura.

Para que tipo de equipamentos é compatível este recipiente??

É um recipiente altamente versátil, concebido para ser utilizado em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua robustez permite adaptabilidade a várias fases do processo culinário.

Como se garante a higiene e facilidade de limpeza??

O design deste recipiente inclui bordos lisos e um acabamento que minimiza a aderência de alimentos. Isso facilita significativamente a sua lavagem, quer seja manual ou em máquina de lavar louça industrial, cumprindo as exigências de higiene alimentar.

Qual a durabilidade esperada para uso profissional intenso??

Com um design muito robusto e peso líquido de 0,4 kg, este contentor é construído para resistir ao desgaste diário de uma cozinha profissional. É uma solução duradoura que mantém a integridade estrutural e funcionalidade ao longo do tempo.

Pode ser utilizado para congelação de alimentos??

Sim, a cuba é perfeitamente adequada para ser utilizada em câmaras frigoríficas. Permite a congelação e conservação segura de alimentos, ajudando na organização e manutenção da qualidade dos seus produtos.