

# 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 GN 1/2 Inox – 9,5L (325x265x150mm)

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE800348 | Modelo: | HE800348      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369800348 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | HE800348      |
| EAN            | 8711369800348 |
| Capacidade (L) | 7–10 L        |
| Formato GN     | GN1/2         |
| Material       | Inox          |
| Perfurado      | Não           |

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 robusta e versátil, ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria. 9,5L. Fácil de limpar para a sua cozinha profissional.

### Descricao Completa

Maximize a eficiência da sua cozinha com uma solução de armazenamento e confeção que se adapta a múltiplos ambientes. Esta cuba gastronorm GN 1/2, robusta e versátil, assegura a integridade dos seus alimentos desde a preparação até ao serviço, reduzindo o tempo de transição entre equipamentos e facilitando a gestão da sua ementa diária.

#### cuba gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| Dimensões (C x L x A) | 325 x 265 x 150 mm |
| Capacidade            | 9,5 Litros         |
| Peso Líquido          | 0,739 kg           |

#### Aplicações Profissionais

Perfeita para a dinâmica de um restaurante movimentado ou para a organização de um buffet de hotel, esta cuba GN 1/2 é essencial para a organização da mise en place, a manutenção de

alimentos em banho-maria durante o serviço contínuo, ou para um arrefecimento rápido e seguro em câmaras frigoríficas. A sua compatibilidade com fornos de convecção e réchauds torna-a um elemento indispensável para qualquer chef que procure flexibilidade e resistência no dia a dia.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Ao escolher este recipiente gastronorm, investe numa peça de equipamento que se destaca pela sua versatilidade e facilidade de manutenção. Os seus rebordos lisos não só facilitam a limpeza e a desinfecção, crucial para o cumprimento das rigorosas normas HACCP, como também garantem uma maior durabilidade face ao uso intensivo, protegendo o seu investimento a longo prazo. É a escolha inteligente para operações que exigem rigor e resiliência, suportando a exigência do serviço em períodos de pico.

## Perguntas Frequentes

---

### Em que tipos de equipamentos posso utilizar esta cuba gastronorm GN 1/2??

*Esta cuba é extremamente versátil, sendo ideal para fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua conceção permite uma integração perfeita em diferentes fases do processo culinário profissional.*

### Como devo limpar e manter a cuba gastronorm para prolongar a sua vida útil??

*Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a lavagem imediata após o uso com detergente neutro e água quente, podendo ser lavada na máquina de lavar louça industrial para assegurar uma higiene impecável e conformidade com as normas sanitárias.*

### Qual a capacidade real desta cuba gastronorm e é adequada para grandes volumes de produção??

*Com uma capacidade de 9,5 litros, esta cuba GN 1/2 é perfeita para a preparação e armazenamento de porções médias a grandes de alimentos. Pode ser combinada com outras cubas GN para otimizar o espaço e gerir eficientemente diversos volumes de produção.*

### Esta cuba gastronorm é resistente a altas temperaturas e choques térmicos??

*Concebida com um design muito robusto, esta cuba é apta para utilização em ambientes de elevadas e baixas temperaturas, incluindo fornos de convecção e câmaras frigoríficas. A sua construção garante resistência e durabilidade face às exigências diárias de uma cozinha profissional.*

### Posso usar esta cuba para armazenamento a longo prazo em frio??

*Sim, esta cuba gastronorm é totalmente adequada para armazenamento em câmaras frigoríficas. A sua construção robusta e a facilidade de limpeza contribuem para a manutenção da qualidade e segurança alimentar durante períodos prolongados de refrigeração.*