

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, 12.5L, 325x265x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800355	Modelo:	HE800355
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800355

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800355

EAN	8711369800355
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Design robusto e fácil de limpar. Ideal para fornos de convecção, câmaras frigoríficas e banhos-maria em cozinhas profissionais. Otimize a sua operação.

Descricao Completa

A Cuba Gastronorm 1/2 de 12.5L representa uma solução indispensável para a eficiência e organização em qualquer cozinha profissional. Concebida para resistir ao ritmo intenso de restaurantes e serviços de catering, esta cuba oferece um design excecionalmente robusto e cantos lisos, garantindo uma higiene superior e facilidade na limpeza. Essencial para otimizar processos de confeção, armazenamento e refrigeração, é um investimento inteligente para a durabilidade operacional.

Cuba Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/2
Capacidade	12.5 Litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 200 mm
Peso Líquido	0.902 kg
Aplicações	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/2 é versátil, adaptando-se a diversos ambientes e métodos de trabalho em cozinhas de hotelaria e restauração. É perfeitamente adequado para a preparação de pratos em fornos de convecção, garantindo uma distribuição uniforme do calor. Na secção de refrigeração, assegura o armazenamento seguro de ingredientes e alimentos pré-preparados, mantendo a frescura e respeitando as normas de segurança alimentar. A sua compatibilidade com sistemas de banho-maria e réchauds torna-o ideal para buffets e linhas de serviço, mantendo os alimentos à temperatura ideal.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta cuba significa investir na resiliência e na conformidade. Ao contrário de alternativas menos robustas, o seu fabrico permite suportar variações térmicas extremas e o uso contínuo, minimizando a necessidade de substituição. A facilidade de limpeza dos seus rebordos lisos não só poupa tempo precioso à sua equipa, como também eleva os padrões de higiene na sua cozinha, um fator crítico para a satisfação do cliente e para o cumprimento das regulamentações HACCP. É a peça chave para uma gestão de inventário eficaz e uma confeção sem falhas.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a vida útil da Cuba Gastronorm 1/2??

Para maximizar a durabilidade, é fundamental limpar a cuba após cada utilização com detergentes suaves e evitar choques mecânicos. Embora robusta, a manutenção regular e o armazenamento adequado prolongam significativamente a sua vida útil em ambientes de cozinha intensivos.

É seguro usar esta cuba em fornos de convecção de alta temperatura??

Sim, esta cuba foi concebida para suportar temperaturas elevadas, sendo totalmente segura para utilização em fornos de convecção. Garante uma confeção uniforme e eficiente, tornando-a ideal para assados, guisados e outras preparações que exigem calor direto.

Qual a capacidade real e as dimensões exatas para encaixe em sistemas??

A Cuba Gastronorm 1/2 tem uma capacidade de 12.5 litros, com dimensões de 325x265x200mm (comprimento x largura x altura). Estas medidas correspondem ao padrão GN 1/2, assegurando a compatibilidade perfeita com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes na sua cozinha.

Esta cuba é adequada para utilização em câmaras frigoríficas??

Absolutamente. O material e o design desta cuba permitem a sua utilização segura em câmaras frigoríficas e sistemas de refrigeração. É ideal para o armazenamento de alimentos, ajudando a manter a frescura e a organização na sua despensa refrigerada.

Quais são as vantagens do seu design robusto para uma cozinha com grande volume de trabalho??

O design robusto confere uma resistência superior a deformações e desgaste, essencial em cozinhas de grande volume. Isto significa menos substituições, maior fiabilidade no dia a dia e um desempenho consistente, mesmo sob uso intensivo e manuseamento frequente.