

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm 2/3 Profissional 3L, 354x325x40mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE800218 | Modelo: | HE800218      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369800218 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE800218 |

|                |               |
|----------------|---------------|
| EAN            | 8711369800218 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Formato GN     | GN2/3         |
| Perfurado      | Não           |

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 2/3 robusta, 3L, ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria em cozinhas profissionais. Fácil de limpar e otimiza a gestão alimentar.

### Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e eficiência na gestão alimentar, esta Cuba Gastronorm 2/3 é um componente indispensável. Concebida para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, permite otimizar a preparação, armazenamento e apresentação de pratos com máxima higiene e durabilidade. A sua construção robusta e os rebordos de fácil limpeza simplificam as operações diárias e garantem o cumprimento das normas mais exigentes.

#### Cuba Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

|                   |                                                                               |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Capacidade        | 3 litros                                                                      |
| Dimensões (CxLxA) | 354x325x40mm                                                                  |
| Peso Líquido      | 0,53kg                                                                        |
| Design            | Muito robusto                                                                 |
| Limpeza           | Rebordos lisos, fáceis de limpar                                              |
| Compatibilidade   | Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds |

## Aplicações Profissionais

---

Este recipiente é a solução ideal para uma vasta gama de operações em estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. Perfeito para a mise en place diária de ingredientes, desde vegetais picados a molhos preparados, até ao armazenamento de semipreparados em câmaras frigoríficas. A sua compatibilidade com banho-maria e réchauds torna-o excelente para a exposição e manutenção de alimentos à temperatura de serviço em buffets e linhas de self-service, garantindo que a sua ementa é sempre apresentada nas melhores condições.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Diferencia-se pela sua versatilidade inigualável e pela robustez que garante um investimento duradouro. Enquanto outros recipientes podem deformar-se ou ser difíceis de higienizar, esta Cuba Gastronorm 2/3 mantém a sua integridade e as condições sanitárias ideais mesmo sob uso intensivo. A facilidade de empilhamento e os rebordos sem cantos afiados não só aumentam a segurança da sua equipa, como também aceleram o processo de lavagem, contribuindo para uma maior produtividade no seu espaço.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade e dimensões exatas desta Cuba Gastronorm 2/3??

*Esta cuba tem uma capacidade de 3 litros e dimensões de 354x325x40mm (C x L x A), perfeitamente compatível com equipamentos padrão Gastronorm.*

### Pode ser utilizada em diferentes ambientes de cozinha profissional??

*Sim, o recipiente é concebido para ser extremamente versátil, adequado para fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds.*

### Qual o material e como se garante a durabilidade e higiene??

*O material de fabrico confere-lhe um design muito robusto, e os seus rebordos lisos facilitam significativamente a limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões HACCP.*

### Este recipiente é adequado para que tipo de preparação ou armazenamento alimentar??

*É ideal para armazenar pequenas porções de ingredientes, molhos, acompanhamentos ou para servir itens em buffets, garantindo uma apresentação organizada e higiénica dos alimentos.*

### Como deve ser realizada a limpeza e manutenção para prolongar a vida útil??

*Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar louça industrial com detergentes neutros, evitando abrasivos. Secar completamente antes de guardar para prevenir manchas e prolongar a durabilidade.*