

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 2/3, 9 Litros, 100mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE800232	Modelo:	HE800232
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800232

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE800232
EAN	8711369800232
Capacidade (L)	7–10 L
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 2/3 de 9 litros, robusto e fácil de limpar. Ideal para fornos de convecção, frigoríficos e banhos-maria em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A gestão eficiente dos alimentos é crucial em qualquer cozinha profissional. A Cuba Gastronorm GN 2/3 de 9 litros foi concebida para otimizar a sua rotina diária, desde a preparação e confeção até ao armazenamento e serviço. A sua construção robusta garante durabilidade, enquanto os rebordos lisos facilitam a higiene, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar. Este contentor é uma peça essencial para manter a qualidade e frescura dos ingredientes, melhorando a produtividade da sua equipa.

Cuba Gastronorm GN 2/3 — Características Técnicas

Capacidade	9 Litros
Formato GN	2/3
Dimensões	354 x 325 x 100mm (Comprimento x Largura x Altura)
Peso Líquido	0,688 kg
Design	Muito robusto
Limpeza	Rebordos lisos, fácil de limpar

Compatibilidade

Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banhos-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este versátil recipiente Gastronorm é indispensável para uma vasta gama de aplicações em restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. É ideal para a mise en place, permitindo organizar e pré-preparar ingredientes com antecedência. Pode ser utilizado em fornos de convecção para cozinhar e manter os alimentos quentes, em câmaras frigoríficas para conservação segura, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para um serviço contínuo e apresentação de buffet impecável. A sua padronização GN 2/3 assegura encaixe perfeito na maioria dos equipamentos profissionais.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher um contentor Gastronorm de qualidade superior como este significa investir na eficiência e na segurança alimentar da sua operação. A sua durabilidade prolongada face ao uso intensivo reduz a necessidade de substituições frequentes, otimizando os custos a longo prazo. A facilidade de limpeza dos rebordos lisos não só poupa tempo à sua equipa, como também minimiza o risco de contaminação cruzada, um fator crítico na adesão às normas HACCP. É a solução perfeita para uma gestão de inventário organizada e um fluxo de trabalho sem interrupções.

Perguntas Frequentes

Como assegurar a longevidade deste recipiente Gastronorm??

Para prolongar a vida útil do seu contentor, evite o uso de utensílios metálicos afiados que possam riscar a superfície. Armazene-o de forma adequada, empilhando-o com cuidado para prevenir deformações.

É seguro utilizar este contentor em fornos de alta temperatura??

Sim, este recipiente foi concebido para ser utilizado em fornos de convecção, sendo resistente às temperaturas elevadas comuns na confeção profissional. Garante um aquecimento uniforme dos alimentos.

Qual a melhor forma de limpar e higienizar a cuba Gastronorm??

Os rebordos lisos do contentor facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e uma boa enxaguagem para remover todos os resíduos.

Este contentor é compatível com todos os equipamentos Gastronorm??

Sim, este recipiente segue a padronização GN 2/3, o que o torna universalmente compatível com sistemas de armazenamento, fornos, banhos-maria e expositores que aceitam esta dimensão.

Quais as vantagens de utilizar um contentor GN 2/3 de 9 litros na minha cozinha??

Este contentor oferece uma capacidade versátil para diversas preparações, otimizando o espaço. A sua robustez e facilidade de limpeza contribuem para a eficiência operacional e o cumprimento das normas de higiene.