

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 1/1 Profissional 2,5L (H)20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800102	Modelo:	HE800102
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800102

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800102
EAN	8711369800102
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/1

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 de design robusto, fácil de limpar e versátil para fornos, frigoríficos e banho-maria. Ideal para gestão eficiente de alimentos.

Descrição Completa

A **cuba gastronorm 1/1** de 2,5 litros e 20mm de altura é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional em Portugal, desde restaurantes a hotéis e serviços de catering. Concebida para otimizar a preparação e o armazenamento de alimentos, esta bandeja versátil distingue-se pela sua robustez e facilidade de manutenção. Garante a máxima higiene e eficiência nas suas operações diárias, suportando as exigências de um ambiente de trabalho intenso e contínuo. Permite uma gestão padronizada dos ingredientes e pratos, contribuindo para um fluxo de trabalho mais organizado e produtivo.

cuba gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	2,5 Litros
Dimensões (CxLxA)	530x325x20mm
Peso Líquido	0,795kg
Material	Design robusto para uso profissional

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/1 é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais. Desde a preparação de ingredientes e armazenamento em câmaras frigoríficas até à utilização em fornos de convecção para cozedura ou aquecimento, e ainda em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter a temperatura dos alimentos durante o serviço. A sua baixa profundidade de 20mm torna-o

particularmente adequado para entradas, guarnições ou para servir pequenas porções em buffets e linhas de self-service, garantindo que a sua ementa é apresentada com profissionalismo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste contentor Gastronorm reflete um compromisso com a qualidade e a eficiência na sua cozinha. Com um design robusto e rebordos lisos, a sua durabilidade é superior, resistindo ao uso intensivo diário e facilitando a limpeza, um fator crucial para a conformidade com as normas HACCP. A versatilidade para diferentes ambientes de temperatura e a padronização GN 1/1 asseguram uma integração perfeita com o seu equipamento existente, otimizando o espaço e o tempo da sua equipa na gestão de alimentos, desde a preparação à distribuição.

Perguntas Frequentes

Qual o material da cuba Gastronorm e a sua resistência??

Esta cuba é fabricada com um design muito robusto, assegurando alta durabilidade e resistência ao desgaste em ambientes de cozinha exigentes. É adequada para suportar variações de temperatura, desde fornos de convecção a câmaras frigoríficas.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste recipiente??

Os rebordos lisos foram concebidos para facilitar a limpeza, minimizando o acúmulo de resíduos e assegurando a higiene. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar loiça industrial, garantindo a sua longevidade.

Quais as dimensões exatas e a capacidade deste contentor GN??

Este recipiente possui as dimensões padronizadas GN 1/1, ou seja, 530x325mm, com uma altura de 20mm. A sua capacidade é de 2,5 litros, sendo ideal para preparações de baixa profundidade ou como tabuleiro.

Este recipiente pode ser usado para cozinhar e armazenar??

Sim, a versatilidade desta cuba é uma das suas grandes vantagens. É adequada para utilização em fornos de convecção para cozedura, em câmaras frigoríficas para armazenamento e em sistemas de banho-maria para manter a temperatura.

É compatível com tampas Gastronorm??

Sendo um recipiente no padrão GN 1/1, é totalmente compatível com todas as tampas e grelhas Gastronorm 1/1 disponíveis no mercado. Isto permite uma vedação eficaz e um armazenamento seguro dos seus alimentos.