

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cuba Gastronorm GN 1/1 Inox 5L – Versatilidade 40mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE800119	Modelo:	HE800119
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800119

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800119
EAN	8711369800119
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/1

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 robusta, 5L, 40mm altura. Ideal para fornos, frigoríficos, banho-maria e réchauds. Fácil de limpar e durável.

Descricao Completa

Este contentor Gastronorm GN 1/1 com 5 litros de capacidade é a solução definitiva para otimizar a sua operação em cozinhas profissionais e serviços de catering. Concebido para máxima durabilidade e higiene, permite gerir eficazmente a preparação, confeção e armazenamento de alimentos. O seu design robusto e os rebordos lisos facilitam uma limpeza rápida, garantindo a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar.

Cuba Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Formato	Gastronorm GN 1/1
Capacidade	5 Litros
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 40 mm
Peso Líquido	0,72 kg

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta cuba gastronorm torna-a indispensável em qualquer ambiente de restauração. É perfeitamente compatível com fornos de convecção, permitindo cozinhar e aquecer os seus pratos com eficiência. A sua resistência a baixas temperaturas garante um armazenamento seguro em câmaras frigoríficas, ideal para preservar a frescura dos ingredientes. Adicionalmente, pode ser integrada em sistemas de banho-maria e réchauds para manter os alimentos à temperatura ideal durante o serviço, seja num buffet de hotel ou num self-service movimentado.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente destaca-se pela sua adaptabilidade e construção pensada para o uso intensivo. A sua conformidade com o padrão Gastronorm GN 1/1 assegura uma integração perfeita com outros equipamentos existentes na sua cozinha, desde carrinhos de transporte a expositores refrigerados. A durabilidade do material minimiza a necessidade de substituição frequente, representando uma poupança a longo prazo. Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e para o Gestor de F&B que prioriza a eficiência e higiene, esta cuba é uma escolha inteligente que simplifica as operações diárias.

Perguntas Frequentes

Qual a importância do formato GN 1/1 para esta cuba??

O formato Gastronorm GN 1/1 é um padrão internacional que assegura a compatibilidade desta cuba com a maioria dos equipamentos profissionais, como fornos, frigoríficos e banhos-maria. Isto permite uma organização e fluxo de trabalho fluidos na sua cozinha, maximizando a eficiência operacional e o aproveitamento do espaço.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos de alta temperatura??

Sim, a cuba é concebida para suportar as temperaturas elevadas dos fornos de convecção, sendo ideal para cozinhar, assar e aquecer alimentos. A sua robustez garante que não deforma nem danifica sob condições térmicas exigentes, mantendo a integridade dos alimentos.

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta cuba??

Graças aos seus rebordos lisos e material resistente, a limpeza é simplificada. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se a secagem completa para evitar manchas de calcário e manter o aspeto brilhante do material.

Qual a capacidade útil desta cuba para diferentes preparações??

Com uma capacidade de 5 litros e altura de 40mm, esta cuba é ideal para porções médias de acompanhamentos, molhos, pequenas quantidades de pratos principais ou para organização de ingredientes na mise en place. Permite uma gestão eficiente do stock e rotação dos alimentos em serviços de médio porte.

É compatível com sistemas de refrigeração para armazenamento a frio??

Absolutamente. Esta cuba Gastronorm é perfeitamente adequada para ser utilizada em câmaras frigoríficas e armários refrigerados, mantendo a temperatura ideal para a conservação dos alimentos. A sua construção garante que resiste a choques térmicos e não altera as propriedades dos produtos armazenados.