

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 GN 1/1 14L – Profundidade 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800133	Modelo:	HE800133
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800133

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800133
EAN	8711369800133
Capacidade (L)	11–15 L

Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 robusta, ideal para fornos de convecção, frigoríficos e banho-maria. Fácil de limpar e resistente para uso profissional.

Descricao Completa

A Cuba Gastronorm GN 1/1 com 14 litros de capacidade é um utensílio indispensável para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a serviços de catering de grande escala. Concebida para otimizar a preparação, armazenamento e apresentação de alimentos, este recipiente distingue-se pela sua construção robusta e versatilidade térmica, adaptando-se a diversos ambientes de confeção e conservação. Facilita uma gestão eficiente do stock e a manutenção dos mais altos padrões de higiene, essenciais para a sua operação diária.

Cuba Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	14 Litros
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 100 mm
Peso Líquido	0,999 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor gastronorm é concebido para a máxima adaptabilidade em ambientes de alta exigência. É a solução ideal para a organização eficiente em balcões de self-service, como recipiente em sistemas de banho-maria para manter alimentos quentes, ou para o arrefecimento rápido e conservação em câmaras frigoríficas. A sua resistência a temperaturas elevadas permite também a sua utilização direta em fornos de convecção, otimizando os processos de confeção e garantindo a

qualidade dos pratos servidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Investir num recipiente Gastronorm de qualidade como este significa garantir a longevidade e a fiabilidade no seu fluxo de trabalho. A sua robustez superior minimiza o risco de deformação, mesmo sob uso intenso, enquanto os rebordos lisos facilitam uma limpeza rápida e completa, crucial para o cumprimento das normas HACCP. Para o Chef Executivo que procura otimizar a "mise en place" e a rotação de stock, ou para o Gestor de F&B focado na durabilidade e na versatilidade do equipamento, esta cuba oferece um valor excecional. É uma escolha inteligente para um desempenho consistente e uma gestão de cozinha sem falhas.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e dimensões exatas desta Cuba Gastronorm GN 1/1??

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 possui uma capacidade de 14 litros e dimensões de 530x325x100mm (comprimento x largura x altura), seguindo o padrão Gastronorm para encaixe perfeito em diversos equipamentos.

Em que tipos de equipamentos profissionais posso utilizar este recipiente??

O design versátil deste recipiente permite a sua utilização em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, garantindo flexibilidade na confeção e conservação dos alimentos na sua cozinha.

Este recipiente é fácil de limpar e manter as condições de higiene??

Sim, a sua conceção com rebordos lisos e robustez facilita significativamente a limpeza, assegurando a máxima higiene e a conformidade com as exigências sanitárias em ambientes de restauração.

É um produto durável para o uso diário em cozinhas com alto volume??

Com um design muito robusto e construção pensada para a exigência profissional, este recipiente é altamente durável e resistente ao uso contínuo, suportando as rotinas intensas de cozinhas industriais e serviços de catering.

Como posso otimizar o armazenamento e a organização com esta Cuba Gastronorm??

A padronização GN 1/1 permite integrar este recipiente perfeitamente em sistemas modulares de armazenamento, facilitando a organização em armários, balcões refrigerados e estantes, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.