

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 Perfurada Inox 9L, Altura 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE807125	Modelo:	HE807125
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807125

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE807125
EAN	8711369807125
Capacidade (L)	7-10 L

Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 perfurada de 9L com 65mm de altura, ideal para escoamento eficiente em cozinhas profissionais. Cantos reforçados para durabilidade.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 1/1 perfurada de 9 litros é a solução ideal para operações que exigem drenagem eficiente e rápida. Concebida para otimizar a preparação e conservação de alimentos, permite um fluxo constante de líquidos, essencial em processos como a descongelação, cozedura a vapor ou manter alimentos quentes em banho-maria, garantindo a qualidade e textura dos ingredientes. Os seus cantos reforçados asseguram uma resistência superior ao uso intensivo diário em cozinhas com elevado volume de produção.

Cuba Gastronorm 1/1 perfurada — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	9 litros
Altura	65 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	530x325x65 mm
Diâmetro de Perfuração	3 mm
Peso Líquido	0,9 kg

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta cuba perfurada torna-a indispensável em ambientes de restauração e hotelaria. É perfeita para a preparação de legumes a vapor em fornos de convecção, para o arrefecimento rápido de alimentos em câmaras frigoríficas ou para manter pratos quentes em sistemas de banho-maria e réchauds em buffets de hotel, otimizando o serviço contínuo e a apresentação da ementa. A sua capacidade de 9 litros é adequada para porções médias a grandes, facilitando a gestão da mise en place.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguida pela sua construção robusta com cantos reforçados, esta cuba garante uma vida útil prolongada, mesmo sob as condições mais exigentes. O diâmetro de perfuração de 3mm foi criteriosamente pensado para um escoamento superior, evitando que os alimentos fiquem submersos e mantendo a sua integridade. Além disso, os seus rebordos lisos facilitam a limpeza e a manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais. O tamanho Gastronorm gravado agiliza a identificação e organização no fluxo de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma cuba perfurada em comparação com uma não perfurada??

A principal vantagem de uma cuba perfurada é a sua capacidade de permitir a drenagem de líquidos e o fluxo de vapor ou ar. Isso é crucial para cozinhar a vapor, descongelar alimentos ou escorrer ingredientes, garantindo que não fiquem encharcados e mantendo a sua textura ideal.

Posso utilizar esta cuba em fornos de convecção ou banho-maria??

Sim, esta cuba Gastronorm foi concebida para ser utilizada em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua construção robusta garante a durabilidade e o desempenho em diversas temperaturas e ambientes de cozinha profissional.

Como devo limpar e manter a minha cuba para garantir a sua durabilidade??

Para limpar a cuba, utilize água morna com detergente neutro e uma esponja macia. Evite produtos abrasivos que possam riscar a superfície. Uma secagem imediata após a lavagem ajuda a prevenir manchas de calcário e a manter o brilho do aço inoxidável, prolongando a vida útil do equipamento.

Esta cuba é resistente a impactos e ao uso diário intensivo??

Sim, a cuba possui cantos reforçados que aumentam significativamente a sua resistência a impactos e deformações. Foi construída para suportar o rigor do uso diário em cozinhas de alta exigência, garantindo fiabilidade e durabilidade a longo prazo.

Que significa o tamanho Gastronorm 1/1 e como devo considerar a sua altura de 65mm??

O tamanho Gastronorm 1/1 é uma medida padrão internacional (530x325mm) que assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional. A altura de 65mm indica

uma capacidade de 9 litros, sendo adequada para a preparação e serviço de porções consideráveis sem ocupar demasiado espaço vertical.