

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm Perfurada GN 2/3 para Drenagem 5,5L, Alt. 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE807224	Modelo:	HE807224
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807224

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE807224
EAN	8711369807224
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/3

Perfurado

Sim

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm perfurada GN 2/3 (5,5L) com 3mm para drenagem superior. Cantos reforçados, empilhável e versátil para cozinhas profissionais. Facilita a gestão de alimentos.

Descricao Completa

A Cuba Gastronorm perfurada GN 2/3 é uma solução indispensável para profissionais que procuram otimizar a drenagem e preparação de alimentos em cozinhas de restaurantes e estabelecimentos de catering. Com uma capacidade generosa de 5,5 litros e uma altura de 65mm, este recipiente foi concebido para se integrar perfeitamente nos seus sistemas Gastronorm existentes, garantindo eficiência e higiene em todas as fases da confeção.

Cuba Gastronorm perfurada — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 2/3
Capacidade	5,5 L
Altura	65 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	354x325x65 mm
Peso Líquido	0,65 kg
Diâmetro de Perfuração	3 mm
Características Adicionais	Cantos reforçados, fundo e laterais perfurados, empilhável, tamanho Gastronorm gravado, rebordos lisos

Aplicações Profissionais

Este recipiente perfurado é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de alta gastronomia até serviços de catering de grande volume. É ideal para a drenagem de alimentos após a lavagem, para cozinhar a vapor em fornos de convecção, ou para manter produtos quentes em sistemas de banho-maria e réchauds, evitando que fiquem submersos em líquidos. A sua robustez permite também o uso em câmaras frigoríficas para armazenamento eficiente, facilitando a circulação de ar e a rápida refrigeração.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua construção robusta e funcionalidade inteligente, esta cuba perfurada é um investimento duradouro. Os cantos reforçados garantem uma resistência superior ao uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e contribuindo para a sustentabilidade operacional do seu negócio. A perfuração otimizada facilita a drenagem rápida e completa, crucial para a qualidade dos alimentos e para o cumprimento das normas HACCP, enquanto os rebordos lisos asseguram uma limpeza sem esforço, poupando tempo valioso à sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma cuba Gastronorm perfurada em relação a uma não perfurada??

A principal vantagem é a capacidade de drenagem eficiente, essencial para alimentos que necessitam de escoar líquidos ou gorduras, como vegetais cozidos a vapor ou produtos fritos. Permite também uma melhor circulação de calor ou frio, otimizando processos de confeção ou refrigeração.

Como posso garantir que esta cuba GN 2/3 se encaixa no meu equipamento de cozinha??

Para garantir a compatibilidade, verifique as dimensões dos seus fornos, banhos-maria ou expositores. As cubas Gastronorm seguem um padrão internacional, e o tamanho GN 2/3 (354x325mm) é amplamente suportado por equipamentos profissionais.

Quais os ambientes de cozinha onde esta cuba pode ser utilizada??

Este recipiente é extremamente versátil e pode ser usado em fornos de convecção, câmaras frigoríficas para conservação, sistemas de banho-maria e réchauds para manutenção da temperatura, e ainda para transporte e organização em cozinhas com grande volume de trabalho.

Como os cantos reforçados contribuem para a durabilidade do produto??

Os cantos reforçados aumentam significativamente a resistência da cuba a impactos e deformações, que são comuns no ambiente dinâmico de uma cozinha profissional. Esta característica prolonga a vida útil do recipiente, mesmo com uso diário e empilhamento constante, resultando num melhor retorno do investimento.

Qual a melhor forma de limpar e manter esta cuba Gastronorm??

A limpeza é simples devido aos seus rebordos lisos; pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça industrial. Para prolongar a vida útil, evite produtos de limpeza abrasivos e certifique-se de que a cuba está completamente seca antes de armazenar para evitar manchas.