

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 1/9 de 1L, Altura 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806739	Modelo:	HE806739
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806739

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806739
EAN	8711369806739

Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/9
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/9 de 1L, com 100mm de altura. Extremamente resistente e versátil para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebida para a eficiência e durabilidade em ambientes de restauração e hotelaria, a Cuba Gastronorm GN 1/9 de 1 litro é um elemento essencial para a organização e otimização da sua cozinha profissional. Este contentor versátil adapta-se perfeitamente a diversas aplicações, desde a preparação à conservação e exposição, garantindo sempre a máxima higiene e praticidade. A sua construção robusta, com cantos reforçados, assegura uma resistência superior ao uso intensivo diário, enquanto os rebordos lisos facilitam a limpeza e manuseamento.

cuba gastronorm 1/9 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/9
Capacidade	1 Litro
Altura	100 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	176 x 108 x 100 mm
Peso Líquido	0,22 kg

Características	Cantos reforçados, rebordos lisos, tamanho Gastronorm gravado
Utilização	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este versátil contentor GN 1/9 é indispensável para qualquer cozinha profissional, agilizando tarefas desde a mise en place até ao serviço. Utilize-o para armazenar pequenas porções de ingredientes pré-preparados, molhos, guarnições ou condimentos, mantendo tudo organizado e acessível. A sua capacidade de suportar tanto altas temperaturas em fornos de convecção e banhos-maria, como baixas temperaturas em câmaras frigoríficas, torna-o ideal para a gestão eficiente de stock e para a conservação de alimentos frescos ou já cozinhados, facilitando a rotação e o controlo FIFO.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta cuba Gastronorm GN 1/9 distingue-se pela sua adaptabilidade e construção focada na durabilidade. Os cantos reforçados minimizam o risco de deformação, assegurando que o recipiente mantém a sua integridade mesmo após uso contínuo em ambientes exigentes. Os seus rebordos lisos não só garantem uma limpeza rápida e eficaz, crucial para as normas HACCP, mas também promovem um manuseamento seguro e prático para a sua equipa. É a solução perfeita para otimizar o fluxo de trabalho e a higiene na sua cozinha, seja num restaurante movimentado, num serviço de catering ou num buffet de hotel.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e dimensões exatas desta cuba Gastronorm GN 1/9??

Esta cuba tem uma capacidade de 1 litro. As suas dimensões aproximadas são 176 mm de comprimento, 108 mm de largura e 100 mm de altura, seguindo o padrão Gastronorm GN 1/9.

Em que tipos de equipamentos posso utilizar este recipiente??

Este recipiente foi concebido para ser extremamente versátil, podendo ser utilizado com segurança em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, devido à sua resistência a variações de temperatura.

Como devo limpar e manter esta cuba para prolongar a sua vida útil??

A limpeza é simples: lave o recipiente com água morna e detergente neutro, ou utilize uma máquina de lavar louça industrial. Os seus rebordos lisos e cantos reforçados foram pensados para facilitar a higiene e evitar a acumulação de resíduos, contribuindo para uma maior durabilidade.

Este recipiente é adequado para armazenamento a frio e a quente??

Sim, a cuba é projetada para uma ampla gama de temperaturas, sendo ideal tanto para a conservação de alimentos refrigerados em câmaras frigoríficas como para manter a temperatura de pratos em banhos-maria ou réchauds, garantindo versatilidade na sua cozinha.

É compatível com tampas GN 1/9 standard??

Sim, este recipiente segue rigorosamente o padrão Gastronorm GN 1/9, o que assegura a sua total compatibilidade com qualquer tampa GN 1/9 disponível no mercado, facilitando a selagem e a conservação dos seus alimentos.