

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm GN 1/6, 1 Litro, 65mm Profundidade

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE806623 | Modelo: | HE806623      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369806623 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HENDI         |
| Modelo     | HE806623      |
| EAN        | 8711369806623 |
| Formato GN | GN1/6         |
| Perfurado  | Não           |

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/6 de 1L, com 65mm de profundidade. Robusta, cantos reforçados, fácil de limpar e ideal para fornos, frigoríficos, banhos-maria e réchauds.

### Descricao Completa

Concebido para a máxima eficiência e durabilidade na sua cozinha profissional, este recipiente gastronómico GN 1/6 é uma solução indispensável para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. Os seus cantos reforçados garantem uma resistência superior ao uso diário intensivo, enquanto os rebordos lisos simplificam a limpeza, contribuindo para uma higiene impecável e uma operação mais fluida no seu estabelecimento. O seu design versátil permite a utilização em diversas aplicações, otimizando o fluxo de trabalho.

#### cuba gastronorm gn 1/6 — Características Técnicas

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Formato Gastronorm    | GN 1/6            |
| Capacidade            | 1 Litro           |
| Profundidade (H)      | 65 mm             |
| Dimensões Aproximadas | 176 x 162 x 65 mm |
| Peso Líquido          | 0,21 kg           |

## Aplicações Profissionais

---

Este contentor gastronómico é a escolha ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, cantinas e serviços de catering que procuram maximizar a organização e a eficiência. A sua compatibilidade com fornos de convecção permite cozinhar e aquecer diretamente, enquanto a sua resistência a baixas temperaturas o torna perfeito para câmaras frigoríficas e arcas. No serviço de buffet, integra-se em sistemas de banho-maria e réchauds, assegurando que os alimentos se mantêm à temperatura ideal, facilitando a gestão da ementa e a rotação de stock.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha de uma cuba gastronorm com estas características reflete um compromisso com a qualidade e a eficiência operacional. A sua construção robusta, com cantos reforçados, minimiza o risco de deformações e danos, prolongando a vida útil do produto e reduzindo custos de substituição. Além disso, a superfície lisa e a conformidade com o formato GN 1/6 simplificam a limpeza e garantem uma compatibilidade universal com o seu equipamento existente, desde fornos a sistemas de exposição de alimentos.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual é a dimensão padrão de uma Cuba Gastronorm GN 1/6?

*Este recipiente GN 1/6 possui dimensões aproximadas de 176x162mm, com uma profundidade de 65mm. Estas medidas são padrão da norma Gastronorm, assegurando compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos profissionais.*

### Pode ser utilizado em fornos de convecção e sistemas de banho-maria?

*Sim, a versatilidade deste contentor permite a sua utilização em fornos de convecção para cozinhar ou aquecer, bem como em sistemas de banho-maria e réchauds para manter os alimentos quentes em buffets ou serviços de catering.*

### Quais os benefícios dos cantos reforçados e rebordos lisos?

*Os cantos reforçados conferem maior durabilidade e resistência a impactos, prolongando a vida útil do recipiente em ambientes profissionais exigentes. Os rebordos lisos, por sua vez, facilitam significativamente a limpeza, otimizando as operações de higiene na cozinha.*

### Como devo realizar a manutenção e limpeza deste recipiente?

*Para manter a higiene e durabilidade, lave o recipiente com água morna e detergente neutro após cada uso, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Pode ser lavado à máquina, o que facilita a integração nos ciclos de lavagem de loiça profissional.*

### Qual a capacidade útil de armazenamento para este formato?

*Com uma capacidade de 1 litro, este contentor é ideal para porções individuais, guarnições ou pequenos ingredientes. Ajuda na gestão precisa das quantidades e no controlo do FIFO (First In, First Out) em cozinhas com alta rotação de produtos.*