

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 rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/6 Profissional 2.4L (H)150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806647	Modelo:	HE806647
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806647

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806647
EAN	8711369806647
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/6 robusta para uso intensivo. Cantos reforçados, fácil de limpar e apta para forno, frio e banho-maria. Ideal para gestão eficiente na cozinha.

Descricao Completa

Uma gestão eficiente e higiênica na sua cozinha profissional começa com os utensílios certos. Esta cuba gastronorm 1/6 foi concebida para resistir ao ritmo intenso de restaurantes e serviços de catering, garantindo durabilidade e facilidade de manutenção. Com cantos reforçados e rebordos lisos, minimiza o desgaste e simplifica os processos de limpeza diária, um fator crucial para a segurança alimentar e operacional do seu negócio.

cuba gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/6
Capacidade	2,4 Litros
Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 150 mm
Profundidade	150 mm
Peso Líquido	0,41 kg

Características Adicionais

Cantos reforçados, rebordos lisos, tamanho
Gastronorm gravado

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm GN 1/6 é um parceiro versátil para qualquer cozinha que necessite de adaptabilidade. É ideal para a preparação de ingredientes num turno de alta produção, para manter molhos quentes num sistema de banho-maria durante o serviço de almoço, ou para armazenar porções individuais em câmaras frigoríficas, otimizando o controlo de stock e as normas de segurança alimentar. A sua robustez permite também a utilização em fornos de convecção e réchauds, tornando-o indispensável para buffets de hotel e linhas de self-service.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta cuba gastronorm significa investir na durabilidade e na conformidade. Os seus cantos reforçados prolongam significativamente a vida útil do utensílio, reduzindo custos de substituição a longo prazo. O tamanho Gastronorm gravado simplifica a identificação e o cumprimento das normas HACCP, enquanto os rebordos lisos garantem uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os mais altos padrões de higiene. É a escolha inteligente para cozinhas que valorizam a resistência e a praticidade no dia a dia.

Perguntas Frequentes

Em que tipos de equipamento pode ser utilizada esta cuba gastronorm??

Esta cuba é altamente versátil, podendo ser utilizada em fornos de convecção para cozinhar, em câmaras frigoríficas para conservação, em sistemas de banho-maria para manter alimentos quentes e em réchauds para apresentação em buffets. A sua conceção robusta permite a adaptação a diferentes ambientes de confeção e serviço.

Qual a importância dos cantos reforçados e rebordos lisos??

Os cantos reforçados aumentam significativamente a resistência da cuba a impactos e deformações, prolongando a sua vida útil mesmo em uso intensivo. Os rebordos lisos, por sua vez, facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos alimentares, um aspeto fundamental para a higiene e segurança na manipulação de alimentos.

Como dimensionar a cuba gastronorm correta para a minha operação??

A escolha da cuba gastronorm depende da capacidade e do espaço disponível no seu equipamento. Este modelo GN 1/6 (176x162mm) é ideal para pequenas porções ou ingredientes específicos. Combine-o com outras cubas de tamanhos diferentes, como GN 1/3 ou GN 1/2, para otimizar o

preenchimento dos seus fornos ou banhos-maria, aproveitando ao máximo o espaço.

Este recipiente é adequado para armazenamento prolongado em frio??

Sim, a cuba gastronorm 1/6 é perfeitamente adequada para ser utilizada em câmaras frigoríficas e congeladores, assegurando a conservação dos alimentos. O seu design robusto permite que seja empilhada de forma segura com outras cubas do mesmo tipo, facilitando a organização e otimizando o espaço de armazenamento a frio.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste contentor gastronorm??

Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza desta cuba é extremamente simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se a secagem completa após a lavagem para evitar manchas de água e manter o aspeto do material, contribuindo para uma maior durabilidade.