

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 1/9, 0,6L, Uso Profissional 176x108x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800720	Modelo:	HE800720
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800720

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800720
EAN	8711369800720
Formato GN	GN1/9

Perfurado

Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/9 (0.6L), robusta e fácil de limpar. Ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria, otimizando a sua gestão de alimentos.

Descricao Completa

Maximize a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional com a Cuba Gastronorm 1/9, uma solução indispensável para a gestão de alimentos. Concebida para resistir ao uso intensivo, este recipiente gastronorm de 0,6 litros garante a conservação ideal e a apresentação impecável dos seus produtos, seja em temperaturas elevadas ou em ambientes de refrigeração. Os seus bordos lisos facilitam a limpeza, cumprindo rigorosamente as exigências de segurança alimentar HACCP, essencial para qualquer estabelecimento de restauração, hotelaria ou catering.

Cuba Gastronorm 1/9 — Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Formato GN	1/9
Capacidade	0,6 Litros
Dimensões (CxLxA)	176x108x65mm
Peso Líquido	0,133kg

Aplicações Profissionais

Esta cuba é a escolha ideal para o Chef Executivo que procura versatilidade no serviço de ementas, permitindo desde a preparação e armazenamento em câmaras frigoríficas, até à manutenção de temperatura em sistemas de banho-maria ou réchauds durante o pico do almoço ou jantar. Perfeita para buffets de hotel, cafetarias movimentadas e serviços de catering, onde a rotação de stock e a

conformidade com as normas de higiene alimentar são cruciais. A sua compatibilidade com fornos de convecção expande as possibilidades de confeção e regeneração de pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua durabilidade excepcional e pelo design ergonómico com bordos lisos, que não só simplifica a limpeza diária, mas também previne a acumulação de resíduos, um fator crítico para a segurança alimentar. Ao contrário de alternativas menos robustas, esta cuba Gastronorm resiste a ciclos contínuos de aquecimento e refrigeração sem comprometer a integridade ou a higiene, garantindo um investimento a longo prazo para o seu negócio. É a ferramenta que oferece paz de espírito ao gestor de F&B, sabendo que a qualidade dos seus ingredientes está sempre assegurada.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta cuba Gastronorm em uso intensivo??

A sua construção robusta garante uma durabilidade superior, mesmo em ambientes de cozinha profissional com uso intensivo e variações constantes de temperatura, protegendo o seu investimento a longo prazo.

Esta cuba pode ser utilizada em que tipos de equipamentos de cozinha??

Este recipiente foi concebido para máxima versatilidade, sendo compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas necessidades.

Como se garante a higiene e a facilidade de limpeza deste recipiente??

Os bordos lisos e o design otimizado minimizam os cantos onde os alimentos poderiam acumular-se, tornando a limpeza rápida e eficaz e facilitando o cumprimento das normas HACCP.

Qual o significado da designação "GN 1/9"??

"GN 1/9" é uma designação que indica o tamanho padronizado da cuba, representando uma nona parte de uma cuba Gastronorm padrão GN 1/1, assegurando compatibilidade universal.

Quais os benefícios de usar cubas Gastronorm padronizadas na minha cozinha??

A utilização de cubas Gastronorm padronizadas otimiza o espaço de armazenamento, simplifica a organização e a rotação de stock, e agiliza a preparação e o serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional.