

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

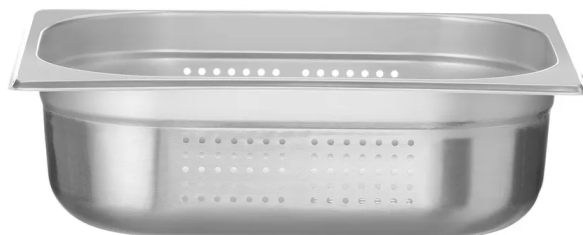


Cuba Gastronorm 1/2 Perfurada, 6,5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE807330	Modelo:	HE807330
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807330

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE807330
EAN	8711369807330
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/2
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 perfurada de 6,5L, ideal para drenagem eficiente e preparação de alimentos. Com cantos reforçados para maior durabilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A **cuba Gastronorm 1/2 perfurada** é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional que valoriza a eficiência na preparação e o serviço de alimentos. Concebida para otimizar a drenagem de líquidos, esta bandeja perfurada de 6,5 litros é ideal para processos como descongelar, branquear ou manter alimentos quentes ao vapor, garantindo resultados de qualidade superior e higiene impecável. Os seus cantos reforçados asseguram uma resistência excecional, suportando o rigor do uso diário em ambientes de restauração movimentados.

cuba gastronorm 1/2 perfurada — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Capacidade	6,5 litros
Altura	100 mm
Diâmetro de Perfuração	3 mm
Dimensões (CxLxA)	325x265x100 mm
Peso Líquido	0,56 kg

Aplicações Profissionais

Esta bandeja Gastronorm perfurada é um ativo versátil para otimizar diversas operações na sua cozinha. Ideal para o Chef Executivo que supervisiona a preparação de grandes quantidades de alimentos, pode ser utilizada para escorrer vegetais cozidos a vapor, descongelar carnes e peixes mantendo a qualidade, ou para servir alimentos em banhos-maria e réchauds, assegurando que os excessos de líquido são facilmente drenados. A sua robustez e design empilhável tornam-na perfeita para a organização e rotação de stock em frigoríficos e câmaras frigoríficas, bem como para cozedura eficiente em fornos de convecção.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este recipiente perfurado significa investir na durabilidade e funcionalidade para a sua operação. Os cantos reforçados resistem ao desgaste intensivo, prolongando a vida útil do produto e reduzindo custos de substituição. A perfuração otimizada para drenagem rápida melhora a higiene alimentar e a eficiência na preparação, enquanto a compatibilidade com vários equipamentos de cozinha profissional (fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria) oferece uma flexibilidade sem igual. A gravação do tamanho Gastronorm nos cantos facilita a identificação rápida, agilizando o trabalho da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal funcionalidade de uma cuba Gastronorm perfurada??

A principal função é permitir a drenagem eficiente de líquidos, ideal para descongelar alimentos sem que fiquem imersos em água, branquear vegetais ou cozinhar a vapor. Os furos de 3mm asseguram uma drenagem rápida e uniforme.

Em que tipo de equipamentos de cozinha profissional pode ser utilizada??

Esta cuba é extremamente versátil e compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas para armazenamento, sistemas de banho-maria e réchauds para manutenção da temperatura. Adapta-se perfeitamente a diversas fases de preparação e serviço alimentar.

Como se efetua a limpeza e manutenção para garantir a higiene??

Os rebordos lisos e o material resistente facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se a remoção de resíduos sólidos antes da lavagem e o uso de detergentes adequados para equipamentos de cozinha, garantindo uma higiene em conformidade com as normas HACCP.

Quais as dimensões exatas e capacidade desta cuba Gastronorm??

Esta cuba possui o tamanho padrão GN 1/2, com dimensões de 325x265x100mm (comprimento x largura x altura). A sua capacidade é de 6,5 litros, o que a torna ideal para porções médias em diversas aplicações culinárias.

Pode ser utilizada em conjunto com cubas Gastronorm não perfuradas??

Sim, esta cuba perfurada foi concebida para ser usada em combinação com recipientes Gastronorm não perfurados do mesmo tamanho. Esta funcionalidade é perfeita para criar um sistema de drenagem em banhos-maria ou para recolher líquidos durante o descongelamento, mantendo o alimento separado.