

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 1/2 1L, Inox Reforçado, 20mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE806302	Modelo:	HE806302
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806302
EAN	8711369806302

Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 de 1 litro, com cantos reforçados e fácil limpeza. Ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria, garantindo versatilidade.

Descricao Completa

A Cuba Gastronorm 1/2 de 1 litro é uma solução indispensável para a eficiência e higiene em qualquer cozinha profissional. Concebida com cantos reforçados, esta cuba garante uma resistência excecional ao uso intensivo diário, desde a preparação à refrigeração e serviço. Os seus rebordos lisos facilitam a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar, essencial para o seu negócio.

cuba gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/2
Capacidade	1 Litro
Dimensões (CxLxA)	325x265x20mm
Altura	20mm
Peso Líquido	0,51kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este contentor GN 1/2 é uma peça fundamental para otimizar diversas operações na sua cozinha industrial. Desde a preparação de ingredientes e o armazenamento seguro em câmaras frigoríficas, até à exposição em buffets ou manutenção da temperatura em sistemas de banho-maria e réchauds. A sua versatilidade permite uma transição fluida entre diferentes fases do serviço, garantindo a organização e a conformidade com as normas HACCP na sua restauração.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este recipiente Gastronorm traduz-se em durabilidade e eficiência para o seu estabelecimento. Os cantos reforçados previnem deformações e prolongam a vida útil do produto, enquanto a facilidade de limpeza dos rebordos lisos acelera a rotação e a higiene. É um investimento inteligente para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram reduzir custos de substituição e aumentar a produtividade da equipa.

Perguntas Frequentes

Qual é o material e a durabilidade deste recipiente Gastronorm??

Este recipiente é fabricado com um material robusto, garantindo extrema resistência e durabilidade. Os seus cantos reforçados contribuem para uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Pode ser utilizado em diferentes ambientes de cozinha, como fornos e frigoríficos??

Sim, a sua conceção permite a utilização versátil em fornos de convecção para cozedura, em câmaras frigoríficas para conservação e até em réchauds ou banhos-maria para manter a temperatura. Esta adaptabilidade otimiza o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional.

Como devo limpar e fazer a manutenção deste contentor GN??

A limpeza é simples devido aos seus rebordos lisos, que evitam o acumular de resíduos alimentares. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo uma higiene eficaz e prolongando a sua vida útil.

Qual a importância das dimensões GN 1/2 para a minha cozinha??

O formato Gastronorm GN 1/2 (325x265mm) é um padrão internacional que assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos e buffets. Isto permite uma padronização e otimização do espaço na sua operação.

Este recipiente é adequado para sistemas de banho-maria e réchauds??

Sim, a cuba Gastronorm 1/2 é perfeitamente adequada para ser utilizada em sistemas de banho-maria e réchauds. Mantém os alimentos à temperatura ideal de serviço, sendo crucial para buffets e áreas de self-service em hotéis e restaurantes.