

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 1/2 Profissional 6,5L (H)100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806333	Modelo:	HE806333
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806333

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE806333
EAN	8711369806333
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 resistente de 6,5L, ideal para preparação, confeção e armazenamento em cozinhas profissionais. Cantos reforçados e fácil de limpar.

Descricao Completa

A Cuba Gastronorm 1/2 com 6,5 litros e 100mm de altura é um elemento essencial para a eficiência operacional na sua cozinha profissional. Concebida para resistir ao uso intensivo, esta cuba padronizada otimiza a organização e o fluxo de trabalho, desde a preparação e confeção até ao armazenamento e serviço. Permite uma gestão impecável dos alimentos, garantindo a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

cuba gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/2
Capacidade	6,5 Litros
Altura	100 mm
Dimensões (aproximadas)	325x265x100 mm
Peso Líquido	0,61 kg

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste contentor padronizado permite a sua utilização em diversos contextos de cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a buffets de hotel e serviços de catering. É perfeitamente adequado para fornos de convecção, garantindo uma cozedura uniforme; para câmaras frigoríficas, assegurando a conservação ideal dos alimentos; e para sistemas de banho-maria ou réchauds, mantendo a temperatura de serviço perfeita para qualquer ementa. A sua robustez é um ativo valioso durante a mise en place e no serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação desta cuba gastronorm reside na sua construção robusta com cantos reforçados, que asseguram uma vida útil prolongada mesmo sob as exigências do dia a dia. Para o Chef Executivo que valoriza a eficiência e a durabilidade, ou para o Gestor de F&B focado na otimização de custos e na conformidade com o HACCP, esta cuba oferece rebordos lisos que facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, poupando tempo e garantindo uma higiene superior. A padronização GN simplifica a integração em qualquer sistema existente.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real e as dimensões desta cuba??

Esta cuba possui uma capacidade de 6,5 litros e mede 325x265x100mm, correspondendo ao formato Gastronorm 1/2. É um tamanho versátil para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

É compatível com que tipo de equipamentos de cozinha??

Este recipiente Gastronorm é compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas e sistemas de aquecimento como banho-maria e réchauds. A sua versatilidade otimiza a utilização do espaço e a funcionalidade.

Quais os benefícios dos cantos reforçados??

Os cantos reforçados aumentam significativamente a durabilidade da cuba, prevenindo deformações e danos decorrentes do manuseamento diário. Isto garante uma maior longevidade do produto, reduzindo a necessidade de substituição.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste contentor??

A superfície lisa e os rebordos especialmente concebidos facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros para preservar o acabamento e a higiene.

Qual a importância da padronização Gastronorm??

A padronização Gastronorm assegura que este contentor se encaixa perfeitamente em diversos equipamentos e sistemas, como fornos, banhos-maria e carros de transporte. Isto otimiza o fluxo de trabalho, o armazenamento e a gestão de inventário em qualquer cozinha profissional.