

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/2 Profissional 9,5L (H)150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806340	Modelo:	HE806340
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806340

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806340
EAN	8711369806340
Capacidade (L)	7–10 L
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 de 9,5L e altura de 150mm, com cantos reforçados para máxima durabilidade. Ideal para confeitaria, refrigeração e serviço. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Maximize a versatilidade na sua cozinha profissional com a **cuba Gastronorm 1/2** de 9,5 litros e 150mm de altura. Concebida para resistir ao uso intenso, os seus cantos reforçados garantem uma durabilidade excepcional, suportando as exigências diárias de restaurantes e hotéis. A sua superfície lisa e os rebordos polidos asseguram uma limpeza rápida e eficaz, crucial para manter os padrões HACCP. Além disso, a capacidade de ser utilizada em fornos de convecção, câmaras frigoríficas e sistemas de banho-maria oferece uma flexibilidade operacional sem igual.

Cuba Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/2
Capacidade	9,5 Litros
Altura	150 mm
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 150 mm
Peso Líquido	0,84 kg

Aplicações Profissionais

Esta cuba é um elemento indispensável para a gestão eficaz de alimentos em qualquer cozinha profissional. É perfeita para a preparação prévia de ingredientes (mise en place), o armazenamento refrigerado de molhos e vegetais, ou para manter alimentos quentes em sistemas de banho-maria e réchauds em buffets de hotelaria. A sua robustez permite também a utilização direta em fornos de convecção para assados ou gratinados, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência no seu restaurante.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de uma cuba Gastronorm vai além da simples capacidade; a resistência e adaptabilidade são cruciais. Este modelo de 9,5 litros destaca-se pela sua construção robusta com cantos reforçados, minimizando o risco de deformação sob uso contínuo e altas temperaturas. A sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos padrão Gastronorm garante que a sua equipa pode transitar alimentos do frigorífico para o forno e para o serviço sem interrupções, poupando tempo e maximizando a produtividade diária.

Perguntas Frequentes

Quais são as principais utilizações desta Cuba Gastronorm 1/2 numa cozinha profissional??

Esta cuba é extremamente versátil, ideal para armazenamento de alimentos em câmaras frigoríficas, para cozinhar em fornos de convecção, para manter pratos quentes em banhos-maria ou réchauds, e para a organização de ingredientes na área de preparação. A sua funcionalidade abrange desde a preparação (mise en place) até ao serviço final.

Como se garante a durabilidade e resistência desta cuba em ambientes de alta exigência??

A sua construção incorpora cantos reforçados, o que aumenta significativamente a resistência a impactos e deformações. Este design robusto é crucial para o manuseamento diário e a longevidade em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Quais são as dimensões exatas da Cuba Gastronorm 1/2 e a sua capacidade útil??

Esta cuba possui dimensões de 325x265x150mm (CxLxA), correspondendo ao padrão GN 1/2. Oferece uma capacidade generosa de 9,5 litros, adequada para porções médias a grandes de alimentos.

Esta cuba pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial??

Sim, os rebordos lisos e o design simples desta cuba facilitam imenso a limpeza. É perfeitamente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma higiene impecável e rápida.

É possível empilhar várias destas cubas para otimizar o espaço de armazenamento??

Sim, as Cubas Gastronorm 1/2 são concebidas para serem empilháveis, permitindo uma organização eficiente tanto em frigoríficos como em prateleiras. Esta característica é fundamental para a otimização do espaço em qualquer área de armazenamento de alimentos.