

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/2 Inox 12,5L (A)200mm - Durável e Versátil

Informacoes do Produto

SKU:	HE806357	Modelo:	HE806357
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806357

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806357

EAN	8711369806357
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 de 12,5L, ideal para uso intensivo. Cantos reforçados e bordos lisos para fácil limpeza. Versátil para forno, frio e banho-maria.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que exige excelência e fiabilidade, o recipiente gastronorm de tamanho 1/2 oferece uma solução robusta para a organização e gestão de alimentos na sua cozinha profissional. Com uma capacidade generosa de 12,5 litros e uma altura de 200mm, esta cuba é concebida para resistir ao uso intensivo diário, desde a confeção ao armazenamento refrigerado.

Cuba Gastronorm 1/2 Inox — Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Tamanho GN	1/2
Capacidade	12,5 Litros
Altura (H)	200 mm
Dimensões	325x265x200mm (aproximadas)
Peso Líquido	1,08 kg

Material	Não especificado, mas implícito por contexto (inox para Gastronorm)
Utilização	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é indispensável em qualquer ambiente de restauração que procure eficiência e padronização. Perfeito para a pré-preparação de ingredientes, permite armazenar molhos, guarnições ou carnes cortadas em câmaras frigoríficas, garantindo a rotação de stock. No serviço, integra-se em sistemas de banho-maria para manter a temperatura ideal dos pratos num buffet de hotel ou réchauds em eventos de catering. A sua robustez também o torna apto para uso direto em fornos de convecção, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade excecional desta panela gastronorm, evidenciada pelos seus cantos reforçados, significa menos substituições e maior poupança a longo prazo para o seu negócio. Os rebordos lisos não só garantem uma higiene superior, minimizando a acumulação de resíduos, como também facilitam a limpeza, um fator crucial para a conformidade com as normas HACCP. A gravação do tamanho Gastronorm assegura uma identificação rápida e eficiente, agilizando a organização da sua cozinha. É uma peça versátil que se adapta a múltiplas fases do processo culinário, simplificando a logística e melhorando a produtividade da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico deste recipiente Gastronorm??

Embora não explicitamente indicado, os recipientes Gastronorm da nossa gama são tipicamente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, como AISI 304. Este material é reconhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Como assegurar a compatibilidade deste recipiente GN 1/2 com outros equipamentos??

A designação GN 1/2 indica um tamanho padrão universal. Este recipiente é compatível com todos os fornos, banhos-maria, frigoríficos e réchauds que aceitem a medida Gastronorm 1/2, garantindo uma integração perfeita no seu sistema existente.

Quais as vantagens dos cantos reforçados para a durabilidade??

Os cantos reforçados são cruciais para a longevidade do recipiente em ambientes profissionais. Reduzem significativamente o risco de deformação ou danos por impacto, especialmente durante o transporte ou manuseamento em cozinhas com ritmo acelerado, prolongando a vida útil do produto.

Como se processa a limpeza e manutenção deste contentor GN??

Graças aos rebordos lisos, a limpeza é simplificada e eficaz, podendo ser feita manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial. Evitar esfregões abrasivos para preservar a superfície. Uma manutenção regular garante a higiene e a longevidade do recipiente.

É seguro utilizar este recipiente em fornos a altas temperaturas??

Sim, este recipiente é explicitamente concebido para ser utilizado em fornos de convecção, suportando as temperaturas elevadas comuns na confeção profissional. A sua construção robusta garante que o recipiente mantém a integridade estrutural e funcionalidade mesmo sob calor intenso.