

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 1/3, 0,6L, 20mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE806401	Modelo:	HE806401
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806401

EAN	8711369806401
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3, 0,6L, com cantos reforçados para máxima resistência. Ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A Cuba Gastronorm 1/3 é um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência, durabilidade e higiene. Com uma capacidade de 0,6 litros e 20mm de altura, este recipiente padronizado oferece uma solução robusta para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. Os seus cantos reforçados garantem uma resistência superior ao uso intensivo diário, prolongando a vida útil do produto e otimizando o investimento do seu negócio.

Cuba Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	0,6L
Altura (H)	20mm
Dimensões Aproximadas	325x176x20mm
Peso Líquido	0,26kg
Cantos	Reforçados
Rebordos	Lisos, fáceis de limpar

Aplicações Profissionais

Este contentor GN 1/3 é incrivelmente versátil, tornando-o um pilar em qualquer cozinha moderna. É perfeitamente adequado para utilização em fornos de convecção, permitindo cozinhar e aquecer com total segurança. A sua robustez é igualmente ideal para câmaras frigoríficas, garantindo a conservação otimizada dos seus produtos. Em sistemas de banho-maria e réchauds, a cuba mantém os alimentos à temperatura ideal de serviço, sendo crucial para buffets de hotel, serviços de catering e restauração com ementas variadas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este contentor gastronorm significa investir em fiabilidade e adaptabilidade para a sua operação. Os seus cantos reforçados distinguem-no pela durabilidade, resistindo aos rigores do ambiente de cozinha movimentado. Além disso, os seus rebordos lisos não só facilitam a limpeza, como também promovem a máxima higiene, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP. A sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos térmicos assegura que este recipiente se integra sem falhas no seu fluxo de trabalho, otimizando a preparação e o serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real desta cuba gastronorm??

Esta cuba gastronorm tem uma capacidade de 0,6 litros, ideal para pequenas porções ou ingredientes específicos. As suas dimensões padronizadas de 325x176x20mm permitem uma integração fácil.

Pode ser utilizada em diferentes tipos de equipamentos de cozinha??

Sim, a versatilidade é uma das suas principais características. É compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, tornando-a perfeita para múltiplas fases de confeção e conservação.

Como devo limpar e manter este recipiente??

Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente ou em máquina de lavar louça industrial, assegurando sempre uma higiene impecável e evitando acumulação de resíduos.

É resistente a impactos e deformações??

Sim, foi concebida para ser "extremamente resistente" devido aos seus cantos reforçados. Esta característica confere-lhe uma robustez superior, ideal para o manuseamento frequente em ambientes de trabalho exigentes.

Que tipo de utilização é mais adequado para esta altura de 20mm??

A profundidade de 20mm é ideal para preparação de ingredientes, pequenas quantidades de molhos, temperos ou para servir condimentos e guarnições em buffets. Permite uma fácil acessibilidade e

uma apresentação cuidada.