

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 1/3 – 1.5L, 40mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	HE806418	Modelo:	HE806418
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806418

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806418
EAN	8711369806418
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 robusto, 1.5L, 40mm profundidade. Ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria. Cantos reforçados, fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebida para a eficiência na cozinha profissional, esta **cuba Gastronorm 1/3** de 1.5 litros e 40mm de profundidade é a escolha ideal para otimizar o fluxo de trabalho no seu estabelecimento. A sua construção robusta, com cantos reforçados, garante uma durabilidade excecional, resistindo aos desafios diários de um ambiente de restauração exigente. Com rebordos suaves, a limpeza torna-se um processo rápido e higiénico, crucial para manter os mais elevados padrões de segurança alimentar.

Cuba Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	1.5 litros
Profundidade	40 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	325 x 176 x 40 mm
Peso Líquido	0.31 kg

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste recipiente Gastronorm torna-o indispensável em qualquer cozinha profissional. Pode ser utilizado em fornos de convecção para confeção uniforme de alimentos, em câmaras frigoríficas para conservação otimizada, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter a temperatura ideal do serviço. É a solução perfeita para a preparação de pratos, organização da mise

em place e apresentação em buffets de hotéis, restaurantes ou serviços de catering, garantindo sempre a padronização e a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste recipiente é um investimento na durabilidade e eficiência da sua operação. Os seus cantos reforçados minimizam o risco de deformação e prolongam a vida útil do produto, enquanto os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, poupando tempo e recursos da sua equipa. A compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm assegura uma integração perfeita nas suas cozinhas, reduzindo a necessidade de adaptações e garantindo um controlo de stock simplificado para o Diretor de F&B que procura otimização.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real deste recipiente Gastronorm??

Este recipiente possui uma capacidade de 1.5 litros, ideal para porções individuais ou pequenos volumes de ingredientes. É perfeito para organizar ementas com múltiplas opções ou para preparações mais delicadas.

Posso utilizar este recipiente em fornos e câmaras frigoríficas??

Sim, este recipiente Gastronorm é concebido para ser versátil, podendo ser usado tanto em fornos de convecção como em câmaras frigoríficas. Esta característica permite uma transição eficiente entre diferentes fases de preparação e conservação.

Como devo limpar e manter este recipiente para garantir a sua durabilidade??

Os rebordos lisos facilitam a limpeza manual ou em máquinas de lavar loiça industriais. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e evitar abrasivos para preservar a superfície e os cantos reforçados, assegurando uma longa vida útil do recipiente.

É compatível com outros equipamentos de cozinha padronizados??

Sim, sendo um recipiente Gastronorm padrão GN 1/3, é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que aceitam este formato, como banhos-maria, carrinhos de transporte e armários refrigerados, facilitando a uniformidade na sua cozinha.

Este recipiente pode ser empilhado para poupar espaço??

Graças ao design Gastronorm, os recipientes podem ser empilhados de forma eficiente, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha. Os cantos reforçados contribuem para a estabilidade da pilha, protegendo os alimentos e os próprios recipientes.