

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



Cuba Gastronorm 1/3 Profissional 2,5L (H)65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806425	Modelo:	HE806425
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806425

EAN	8711369806425
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/3 robusta, ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria. Cantos reforçados para durabilidade e fácil limpeza. Essencial na sua cozinha.

Descricao Completa

No ambiente exigente de uma cozinha profissional, a eficiência e durabilidade são cruciais. Esta cuba Gastronorm 1/3 de 2,5 litros, com 65mm de profundidade, é a solução robusta para o manuseamento diário de alimentos, desde a preparação ao serviço. Concebida para resistir ao uso intensivo, assegura uma gestão de stock impecável e otimiza o seu fluxo de trabalho, quer seja num restaurante movimentado, hotel de luxo ou cafetaria.

Cuba Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Tipo de Recipiente	Gastronorm 1/3 (GN 1/3)
Capacidade	2,5 Litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 65 mm
Peso Líquido	0,41 kg
Compatibilidade Térmica	Forno de convecção, Câmara frigorífica, Banho-maria, Réchaud
Características de Design	Cantos reforçados, Rebordos lisos para fácil limpeza, Tamanho Gastronorm gravado

Aplicações Profissionais

Desde a 'mise en place' no início do dia, passando pelo serviço contínuo durante o 'rush' do almoço, até ao armazenamento noturno, este recipiente GN 1/3 adapta-se a múltiplas necessidades. Ideal para cozinhas de hotelaria que gerem grandes volumes, restaurantes de catering com foco na versatilidade e snack-bares que procuram otimizar o espaço e a rotação de stock. A sua capacidade térmica permite uma transição fluida entre ambientes de confeção quente e frio, garantindo a conservação dos alimentos nas melhores condições.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez superior desta cuba gastronómica, evidenciada pelos seus cantos reforçados, significa menos substituições e maior poupança a longo prazo. Ao contrário de alternativas mais frágeis, foi projetada para suportar choques e uso contínuo, mantendo a sua integridade e aspeto profissional. Os rebordos lisos, sem reentrâncias, facilitam a limpeza profunda, um aspeto vital para o cumprimento das normas HACCP e para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade térmica deste recipiente Gastronorm??

Esta cuba é extremamente versátil e compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. Permite uma transição eficaz entre ambientes quentes e frios, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Como garantir a longevidade e higiene da cuba??

Os rebordos lisos e o design de cantos reforçados facilitam a limpeza e previnem o acumular de resíduos. Recomenda-se a lavagem após cada uso com detergente neutro e secagem completa para manter as suas condições higiénicas e prolongar a vida útil.

Para que tipos de estabelecimentos é ideal esta cuba GN 1/3??

É perfeita para qualquer estabelecimento de restauração, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e snack-bares. A sua versatilidade otimiza processos desde a confeção ao empratamento e armazenamento.

Quais as vantagens dos cantos reforçados e rebordos lisos??

Os cantos reforçados conferem uma resistência superior a impactos, aumentando a durabilidade do recipiente em ambientes de uso intensivo. Os rebordos lisos eliminam pontos de acumulação de sujidade, facilitando a limpeza e a manutenção dos mais altos padrões de higiene.

Posso empilhar várias cubas Gastronorm 1/3 para otimizar espaço??

Sim, os recipientes Gastronorm são concebidos para serem empilháveis, otimizando significativamente o espaço de armazenamento e organização na sua cozinha ou frigorífico. Esta característica é fundamental para a gestão eficiente de diversos ingredientes.