

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 em Inox, 4L, Altura 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806432	Modelo:	HE806432
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806432

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE806432
EAN	8711369806432
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/3 robusta e versátil, ideal para conservação e confeção em cozinhas profissionais. Cantos reforçados e fácil de limpar.

Descricao Completa

A **cuba Gastronorm 1/3** é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência máxima na gestão de alimentos. Concebida para resistir ao ritmo intenso de restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta bandeja robusta permite otimizar a preparação, armazenamento e apresentação dos seus pratos. A sua capacidade de 4 litros e altura de 100mm confere-lhe uma versatilidade notável, adaptando-se a diversas necessidades operacionais e contribuindo para a manutenção rigorosa das normas HACCP.

Cuba Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Formato	Gastronorm GN 1/3
Capacidade	4 Litros
Altura	100 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	325 x 176 x 100 mm
Peso Líquido	0,5 kg

Aplicações Profissionais

Este versátil recipiente Gastronorm foi concebido para se integrar perfeitamente nos seus fluxos de trabalho. É ideal para a preparação de ingredientes frescos, a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas ou o serviço em banhos-maria e réchauds durante o serviço de buffet. A sua compatibilidade com fornos de convecção permite-lhe levar os alimentos diretamente da preparação para a confeção e, posteriormente, para o serviço, otimizando o tempo e minimizando a necessidade de múltiplas transferências, o que é crucial para gerir o volume em restaurantes de grande movimento ou hotéis com serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente GN diferencia-se pela sua construção robusta com cantos reforçados, que asseguram uma longevidade superior face a alternativas genéricas, resistindo a impactos e ao uso diário intenso. Os seus rebordos lisos não só garantem uma segurança acrescida no manuseamento pela sua equipa, como facilitam significativamente a limpeza, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene. Além disso, o tamanho Gastronorm gravado oferece uma identificação rápida e clara, agilizando a organização e a rotação de stock na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de uma cuba Gastronorm 1/3 para o meu negócio??

Esta cuba Gastronorm 1/3 tem uma capacidade de 4 litros e uma altura de 100mm. É ideal para porções médias, como acompanhamentos, molhos ou pequenas quantidades de ingredientes preparados, sendo muito versátil para cozinhas de diferentes dimensões.

Este recipiente pode ser usado em fornos e câmaras frigoríficas??

Sim, o recipiente é extremamente versátil. Foi concebido para ser utilizado com segurança em fornos de convecção para confeção e em câmaras frigoríficas para a conservação e refrigeração de alimentos.

Como se deve limpar e manter a cuba Gastronorm??

Graças aos seus rebordos lisos e material resistente, este recipiente é muito fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com detergente suave e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo a máxima higiene sem esforço.

Este recipiente é empilhável??

Sim, a cuba Gastronorm 1/3 é projetada para ser empilhável. Esta característica é fundamental para otimizar o espaço de armazenamento na sua cozinha ou para transporte eficiente de alimentos, mantendo a organização.

É compatível com sistemas de banho-maria e réchauds??

Absolutamente. Este recipiente Gastronorm 1/3 é perfeitamente adequado para ser integrado em sistemas de banho-maria e réchauds. Garante uma distribuição uniforme do calor, mantendo os seus alimentos quentes e prontos para servir em buffets e linhas de serviço.