

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 GN 1/3, 5.7L, (H)150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806449	Modelo:	HE806449
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806449

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806449
EAN	8711369806449
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 de 5.7L, (H)150mm. Resistente com cantos reforçados, ideal para preparação e conservação em fornos, frio e banho-maria. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a sua operação diária, esta Cuba Gastronorm GN 1/3 de 5.7 litros é uma solução essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta, com cantos reforçados, assegura uma durabilidade excepcional, resistindo aos desafios de um ambiente de trabalho exigente. Facilita a conservação, preparação e serviço de uma vasta gama de produtos, mantendo a integridade dos alimentos em diversas condições.

Cuba Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Formato	Gastronorm GN 1/3
Capacidade	5,7 Litros
Altura (H)	150 mm
Dimensões	325x176x150 mm (aproximadas)
Peso Líquido	0,68 kg

Cantos	Reforçados
Rebordos	Lisos e fáceis de limpar

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste contentor padronizado permite a sua utilização em diversas fases do ciclo de produção alimentar. É ideal para a preparação de refeições em fornos de convecção, garantindo uma cozedura uniforme. Na área da conservação, pode ser colocado em câmaras frigoríficas para manter os ingredientes frescos, prolongando o seu tempo de vida útil. Perfeito também para sistemas de banho-maria e réchauds, assegurando que os pratos sejam servidos à temperatura ideal em buffets de hotelaria ou serviços de catering de grande volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente destaca-se pela sua capacidade de integração no seu fluxo de trabalho, desde a mise en place à apresentação final. A sua robustez, aliada aos rebordos lisos para uma limpeza simplificada, minimiza o tempo de inatividade e maximiza a higiene, crucial em qualquer estabelecimento alimentar. A padronização Gastronorm (GN) garante compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha, tornando-o um investimento inteligente para a sua eficiência operacional e controlo de custos.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade exata desta Cuba Gastronorm GN 1/3??

Este recipiente Gastronorm GN 1/3 possui uma capacidade generosa de 5,7 litros. É ideal para porções médias ou para a organização de ingredientes em linha de serviço, otimizando o espaço na sua cozinha.

Como devo limpar e manter esta cuba para garantir a sua durabilidade??

Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza é simplificada. Recomenda-se lavar com água morna e detergente neutro, enxaguar bem e secar completamente para evitar manchas e prolongar a vida útil do produto. Pode ser lavada em máquina de lavar louça industrial.

É compatível com todos os tipos de equipamentos de cozinha profissional??

Sim, por ser um recipiente com o formato padronizado Gastronorm GN 1/3, é universalmente compatível com a vasta maioria dos equipamentos profissionais. Isso inclui fornos, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds que aceitem este formato.

Quais as vantagens dos cantos reforçados neste contentor??

Os cantos reforçados aumentam significativamente a resistência do recipiente a impactos e deformações. Esta característica é vital para a sua durabilidade em cozinhas com alto ritmo de trabalho, protegendo o seu investimento a longo prazo.

Pode ser utilizado para congelação ou apenas refrigeração??

Este recipiente é adequado para uma ampla gama de temperaturas, incluindo congelação. Pode utilizá-lo com segurança tanto em câmaras frigoríficas para refrigeração como em congeladores para conservação de alimentos a baixas temperaturas.