

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/3, 7,8L, Versátil e Resistente

Informacoes do Produto

SKU:	HE806456	Modelo:	HE806456
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806456

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806456

EAN	8711369806456
Capacidade (L)	7–10 L
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/3 robusta, ideal para fornos, frigoríficos e buffets. Com 7,8L de capacidade, oferece versatilidade e fácil limpeza para a sua cozinha profissional.

Descricao Completa

A **cuba gastronorm 1/3** é um recipiente fundamental para a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis e serviços de catering. Com uma capacidade generosa de 7,8 litros, este contentor robusto foi concebido para suportar as exigências de ambientes de alto volume. A sua construção durável e cantos reforçados garantem uma longa vida útil, resistindo a impactos e ao uso contínuo, enquanto a superfície lisa e as dimensões padronizadas facilitam a integração em diversos equipamentos de confeção e conservação.

cuba gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Recipiente Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	7,8 Litros
Altura	200 mm
Dimensões (aproximadas)	325x176x200 mm
Peso Líquido	0,85 kg

Aplicações Profissionais

Este versátil recipiente é um aliado indispensável para a gestão da ementa em restaurantes movimentados, cozinhas de hotelaria ou serviços de catering. A sua adaptabilidade permite a utilização em fornos de convecção para cozedura ou reaquecimento, câmaras frigoríficas para conservação segura de alimentos, e sistemas de banho-maria ou réchauds para manter os pratos quentes no buffet. É perfeito para a preparação antecipada de ingredientes (mise en place), armazenamento de grandes quantidades de molhos, sopas ou acompanhamentos, e para uma apresentação impecável em buffets, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e garantindo a frescura dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este contentor gastronorm significa investir em durabilidade e funcionalidade. Os cantos reforçados distinguem-no, proporcionando uma resistência superior a quedas e impactos comuns em cozinhas com alta cadência de trabalho, prolongando a vida útil do seu investimento. A sua conceção com rebordos lisos não só assegura uma limpeza exceccionalmente fácil e rápida, crucial para o cumprimento das normas HACCP, como também previne o acumular de resíduos. Esta cuba foi concebida para integrar-se sem falhas em qualquer sistema Gastronorm existente, maximizando a versatilidade e a organização da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Que tipos de alimentos posso armazenar nesta cuba Gastronorm??

Pode armazenar uma vasta gama de alimentos, desde ingredientes secos a líquidos como molhos, sopas e guisados. A sua profundidade de 200mm e capacidade de 7,8L são ideais para grandes volumes, mantendo a frescura e a organização no seu frigorífico ou despensa.

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

Sim, a cuba Gastronorm 1/3 é extremamente versátil e compatível com fornos de convecção e câmaras frigoríficas. Esta característica permite a sua utilização em diversas fases da confeção e conservação, simplificando o processo de trabalho.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste contentor??

Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza é simples e higiénica. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça industriais. A manutenção regular garante a durabilidade e a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Qual é a importância da medida GN 1/3 para a minha cozinha??

A medida GN 1/3 (325x176mm) é uma fração padronizada do formato Gastronorm. Permite uma organização modular, otimizando o espaço em fornos, frigoríficos, buffets e carros de transporte, facilitando a rotação de stock e a gestão de diferentes ingredientes em simultâneo.

Esta cuba é empilhável com outros recipientes Gastronorm??

Sim, a padronização Gastronorm assegura que esta cuba é totalmente compatível e empilhável com outros recipientes e equipamentos GN do mesmo formato. Isso maximiza a eficiência do espaço de armazenamento e transporte, essencial para a logística da sua cozinha.