

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 GN 2/3 1.5L – Cantos Reforçados

Informacoes do Produto

SKU:	HE806203	Modelo:	HE806203
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806203
EAN	8711369806203

Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/3 (1.5L) com cantos reforçados, ideal para uso versátil em cozinhas profissionais. Resistente, higiénica e fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebida para a eficiência e durabilidade em ambientes de restauração intensiva, esta cuba Gastronorm GN 2/3 com 1.5 litros de capacidade é a solução ideal para chefs e gestores de cozinha que procuram otimizar o armazenamento e a preparação de alimentos. Os seus cantos reforçados garantem uma resistência excecional ao uso contínuo, enquanto a superfície lisa e os rebordos facilitam uma limpeza rápida e completa, crucial para manter as normas de higiene HACCP no seu estabelecimento.

Cuba Gastronorm GN 2/3 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 2/3
Capacidade	1.5 Litros
Altura	20 mm
Dimensões (CxLxA)	354x325x20 mm
Peso Líquido	0.51 kg
Características Adicionais	Cantos reforçados, rebordos lisos, tamanho Gastronorm gravado
Uso Versátil	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm GN 2/3 é um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de alta gastronomia a serviços de catering de grande volume. A sua compatibilidade com fornos de convecção torna-o ideal para a confeção e reaquecimento de pratos, enquanto a aptidão para câmaras frigoríficas assegura a conservação otimizada dos ingredientes. Perfeito para a organização da mise en place, para manter pratos quentes em banhos-maria ou réchauds durante o serviço de buffet, ou para o transporte seguro de alimentos. A sua robustez é uma vantagem na rotação de stock e na gestão de inventário diário, apoiando um fluxo de trabalho eficiente e higiénico.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se no mercado pela sua construção robusta, particularmente nos cantos reforçados, que minimizam o risco de deformação e prolongam a vida útil do equipamento, mesmo em operações intensivas. A facilidade de limpeza dos seus rebordos lisos não só poupa tempo à sua equipa, como também contribui para a rigorosa manutenção das normas HACCP, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a segurança alimentar. Ao investir nesta cuba, adquire uma ferramenta versátil que se integra perfeitamente nos seus fluxos de trabalho, desde a preparação à conservação e serviço, representando uma escolha económica e prática para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata e as dimensões desta cuba Gastronorm??

Esta cuba tem uma capacidade de 1.5 litros e o formato padrão GN 2/3, com dimensões de 354x325x20 mm (Comprimento x Largura x Altura). É ideal para porções individuais ou pequenas quantidades em cozinhas profissionais.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza do recipiente??

Os rebordos lisos e a superfície sem fendas deste recipiente facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e evitar produtos abrasivos para preservar a integridade do material e a higiene.

É seguro utilizar este recipiente em fornos de convecção ou câmaras frigoríficas??

Sim, este recipiente foi concebido para ser extremamente versátil. Pode ser utilizado com total segurança em fornos de convecção para confeção e reaquecimento, bem como em câmaras frigoríficas para conservação de alimentos, suportando grandes variações de temperatura.

Qual a vantagem dos cantos reforçados neste tipo de contentor??

Os cantos reforçados proporcionam uma resistência superior a impactos e deformações, que são comuns em ambientes de cozinha movimentados. Esta característica aumenta significativamente a durabilidade do recipiente e a sua vida útil, reduzindo a necessidade de substituição.

Pode ser usado em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter a temperatura??

Absolutamente. Este recipiente Gastronorm é perfeitamente adequado para ser integrado em sistemas de banho-maria e réchauds, garantindo que os seus alimentos se mantêm à temperatura ideal para o serviço. É uma solução eficiente para buffets e expositores aquecidos.