

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 2/3 - 3L, Resistente, (H)40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806210	Modelo:	HE806210
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806210

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806210

EAN	8711369806210
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 2/3 de 3L com 40mm de profundidade, robusta e fácil de limpar. Ideal para preparação, confeitão e armazenamento seguro em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta robusta cuba Gastronorm 2/3, com uma capacidade de 3 litros e uma profundidade de 40mm, é concebida para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Com cantos inteligentemente reforçados, garante uma resistência superior ao uso diário intensivo e a choques térmicos, desde o ultracongelamento à confeitão em fornos de convecção. A sua construção promove uma higiene irrepreensível e facilita a gestão de stocks e a rotação de alimentos, essenciais para o cumprimento das normas HACCP.

Cuba Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 2/3
Capacidade	3 Litros
Dimensões (CxLxA)	354 x 325 x 40 mm
Peso Líquido	0,63 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronómico é um investimento versátil para qualquer estabelecimento de restauração, desde hotéis de cinco estrelas a restaurantes de catering de grande volume. É perfeitamente adequado para a preparação de pratos, armazenamento seguro em câmaras

frigoríficas, aquecimento em banho-maria ou fornos de convecção, e para apresentação em réchauds de buffet. O seu design padronizado assegura uma integração fácil com o seu equipamento existente, otimizando o fluxo de trabalho durante a mise en place e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta cuba GN 2/3 traduz-se em durabilidade e funcionalidade inigualáveis. Os cantos reforçados previnem deformações, prolongando a vida útil do produto e reduzindo custos de substituição. Os rebordos lisos não só facilitam a limpeza profunda, crucial para as normas HACCP, como também garantem uma manipulação segura para a sua equipa. É a solução ideal para chefs que procuram otimizar a organização e a performance da sua cozinha, garantindo a qualidade e frescura dos alimentos em todas as etapas.

Perguntas Frequentes

Esta cuba é compatível com todos os equipamentos Gastronorm??

Sim, este recipiente segue o padrão internacional Gastronorm GN 2/3, garantindo compatibilidade universal com suportes, carrinhos e fornos que aceitam este formato. A sua padronização facilita a integração em qualquer sistema de cozinha profissional.

Quais são as vantagens dos cantos reforçados??

Os cantos reforçados aumentam significativamente a durabilidade da cuba, prevenindo amolgadelas e deformações em ambientes de alta utilização. Esta característica robusta prolonga a vida útil do produto, mesmo com manuseamento frequente.

É fácil de limpar e manter??

Sim, os rebordos lisos e o design simples desta cuba facilitam imenso a limpeza, quer seja manual ou em máquinas de lavar loiça industriais. A superfície permite remover resíduos alimentares eficazmente, assegurando padrões elevados de higiene.

Pode ser usada em fornos de convecção??

Absolutamente. Esta cuba Gastronorm foi concebida para suportar as altas temperaturas dos fornos de convecção, tornando-a ideal para cozer, assar ou reaquecer alimentos. A sua versatilidade térmica é uma mais-valia em qualquer cozinha profissional.

É adequada para armazenamento a frio??

Sim, a cuba é perfeitamente adequada para ser utilizada em câmaras frigoríficas e sistemas de refrigeração. A sua robustez e design garantem um armazenamento seguro e eficiente de alimentos, mantendo a temperatura ideal e a frescura dos produtos.