

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 2/3 Profissional 13L (H)150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806241	Modelo:	HE806241
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806241

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806241
EAN	8711369806241
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 2/3 robusta de 13L, ideal para preparo, confeção e armazenamento em cozinhas profissionais. Cantos reforçados e fácil de limpar.

Descricao Completa

A **cuba Gastronorm 2/3 de 13 litros** é um utensílio indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência máxima desde a preparação até ao serviço. Concebida para resistir às exigências de um ambiente de restauração movimentado, esta cuba otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa armazene, cozinhe e sirva alimentos com total confiança. A sua versatilidade permite a utilização em múltiplos equipamentos, simplificando a logística diária e assegurando uma gestão de alimentos sem falhas.

Cuba Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 2/3
Capacidade	13 litros
Altura	150 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	354 x 325 x 150 mm
Peso Líquido	1,34 kg

Aplicações Profissionais

Esta versátil **cuba GN 2/3** é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas de restaurantes, buffets de hotel, e serviços de catering. É perfeitamente compatível com fornos de convecção para confeitaria e reaquecimento, câmaras frigoríficas para armazenamento seguro e banhos-maria ou réchauds para manter os alimentos à temperatura de serviço ideal. Para o Chef Executivo, permite otimizar a organização da mise en place e garantir a fluidez do serviço durante os picos de trabalho. Para o Diretor de F&B, representa uma padronização que simplifica a gestão de inventário e melhora a higiene alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e a facilidade de manutenção são características distintivas desta cuba Gastronorm. Os cantos reforçados garantem uma resistência excepcional ao uso intensivo diário, prolongando a vida útil do produto e reduzindo a necessidade de substituição. Os rebordos lisos não só facilitam a limpeza profunda, cumprindo as rigorosas normas HACCP, como também previnem a acumulação de resíduos alimentares. Além disso, o tamanho Gastronorm gravado na cuba assegura a identificação rápida e a conformidade com os padrões da indústria, tornando-a uma escolha prática e fiável para otimizar as operações na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de armazenamento desta cuba?

?

Esta cuba Gastronorm 2/3 tem uma capacidade generosa de 13 litros, ideal para o armazenamento de quantidades consideráveis de alimentos. O seu formato padronizado permite encaixar em diversos equipamentos.

Posso utilizar esta cuba em forno de convecção?

?

Sim, esta cuba foi concebida para ser utilizada em fornos de convecção. É resistente a altas temperaturas, tornando-a perfeita para cozinhar, assar e reaquecer pratos de forma eficiente.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta cuba?

?

A limpeza é simplificada pelos seus rebordos lisos, que evitam a acumulação de sujidade. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo a máxima higiene.

Quais as vantagens dos cantos reforçados?

?

Os cantos reforçados aumentam significativamente a resistência da cuba a impactos e deformações, que são comuns em ambientes de cozinha de ritmo acelerado. Isto prolonga a durabilidade e a estabilidade da cuba durante o manuseamento.

Esta cuba é adequada para sistemas de banho-maria?

?

Absolutamente, a cuba Gastronorm 2/3 é perfeitamente compatível com sistemas de banho-maria e réchauds. Mantém a temperatura dos alimentos de forma consistente, sendo essencial para buffets e serviços de linha quente.