

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/1 Inox Durável 5L, Altura 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806111	Modelo:	HE806111
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806111

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806111
EAN	8711369806111
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 resistente com cantos reforçados, ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria. Fácil de limpar e durável para uso intensivo.

Descricao Completa

Aumente a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional com esta cuba de alimentos padrão Gastronorm 1/1. Concebida para resistir ao uso diário intenso, esta cuba é uma solução indispensável para chefes executivos e gestores de restauração que procuram fiabilidade e versatilidade na preparação, armazenamento e serviço de alimentos. Os seus cantos reforçados garantem uma durabilidade excecional, minimizando a necessidade de substituições frequentes e otimizando os seus custos operacionais.

Cuba Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	5 Litros
Altura	40mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	530x325x40mm
Peso Líquido	0,86kg
Características Notáveis	Cantos reforçados, tamanho Gastronorm gravado, rebordos lisos

Aplicações Profissionais

Esta versátil panela Gastronorm é perfeita para uma ampla gama de ambientes em cozinhas de restaurantes, hotéis, buffets e empresas de catering. Utilize-a com confiança em fornos de convecção para assar e aquecer, em câmaras frigoríficas para conservação ideal de alimentos, ou em sistemas de banho-maria e réchauds para manter pratos quentes durante o serviço. A sua padronização GN 1/1 garante compatibilidade total com a maioria dos equipamentos existentes, facilitando a organização e o fluxo de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua construção robusta, esta recipiente GN apresenta cantos cuidadosamente reforçados que a tornam extremamente resistente a impactos e deformações, um diferencial crucial em ambientes de trabalho exigentes. Os rebordos lisos não só garantem uma segurança acrescida no manuseamento, mas também simplificam drasticamente os processos de limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar. A gravação do tamanho Gastronorm elimina a necessidade de medições, poupando tempo valioso à sua equipa e assegurando a consistência na preparação e apresentação.

Perguntas Frequentes

O que significa o formato Gastronorm 1/1??

O formato Gastronorm 1/1 refere-se ao tamanho padrão internacional de contentores para cozinhas profissionais, medindo 530x325mm. Este padrão assegura a compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos como fornos, frigoríficos e banhos-maria.

Quais são as principais vantagens desta cuba??

Esta cuba destaca-se pela sua resistência superior, graças aos cantos reforçados, e pelos rebordos lisos que facilitam a limpeza. É concebida para um uso duradouro e para otimizar a higiene na sua operação de restauração.

Posso utilizar este recipiente em fornos??

Sim, este recipiente Gastronorm é totalmente adequado para utilização em fornos de convecção. Também pode ser usado em câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, demonstrando a sua grande versatilidade.

Como devo limpar e fazer a manutenção desta cuba??

Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza desta cuba é simples e rápida. Recomenda-se a lavagem com detergente neutro e água quente, podendo ser lavada à máquina para garantir a máxima higiene, seguindo as diretrizes HACCP.

Qual a capacidade e dimensões desta cuba??

Esta cuba Gastronorm 1/1 tem uma capacidade de 5 litros e uma altura de 40mm. As suas dimensões aproximadas são de 530x325x40mm, o que a torna um elemento padronizado e prático para o seu espaço.