

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 GN 1/1 9L - 530x325x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806128	Modelo:	HE806128
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806128

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806128
EAN	8711369806128
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/1

Perfurado

Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 9L, com cantos reforçados para durabilidade superior. Superfície lisa para limpeza fácil e uso versátil em fornos, frigoríficos e banhos-maria.

Descricao Completa

Para o chefe de cozinha que procura otimizar a gestão de stock e a preparação de alimentos, a Cuba Gastronorm GN 1/1 de 9 litros é um investimento essencial. Concebida para resistir ao ritmo acelerado de cozinhas profissionais, esta cuba robusta garante a máxima higiene e durabilidade, simplificando o dia-a-dia da sua equipa e protegendo a qualidade dos seus ingredientes.

Cuba Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/1
Capacidade	9 Litros
Dimensões (LxPxA)	530x325x65mm
Peso Líquido	0,91kg
Características	Cantos reforçados, rebordos lisos, tamanho Gastronorm gravado
Compatibilidade	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds

Aplicações Profissionais

Esta cuba é indispensável em qualquer cenário de restauração, desde a pré-preparação de ingredientes em grandes volumes, passando pelo armazenamento refrigerado seguro de alimentos, até à apresentação em sistemas de banho-maria ou réchauds. É a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios que exigem versatilidade e conformidade com as normas de segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se no mercado pela sua construção pensada para a performance. Os seus cantos reforçados previnem deformações e garantem uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intensivo. Os rebordos lisos não só facilitam a limpeza profunda, crucial para o controlo HACCP, como também asseguram um manuseamento seguro, minimizando riscos de acidentes e acelerando as operações de limpeza da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a longevidade da minha Cuba Gastronorm??

Para prolongar a vida útil da sua Cuba Gastronorm, recomendamos a limpeza imediata após cada uso com detergentes suaves e evitar o uso de abrasivos. O armazenamento empilhado deve ser feito com cuidado para evitar riscos.

Este recipiente pode ser usado em fornos de alta temperatura??

Sim, esta Cuba Gastronorm é compatível com fornos de convecção, permitindo a cozedura e regeneração de alimentos diretamente nela, o que oferece grande flexibilidade na confeção.

Qual a importância das dimensões GN 1/1 e da altura de 65mm??

A norma GN 1/1 (530x325mm) garante compatibilidade universal com equipamentos gastronómicos standard. A altura de 65mm e 9L de capacidade são ideais para porções médias, otimizando o espaço em frigoríficos e banhos-maria.

Esta cuba é fácil de limpar e higienizar??

Sim, os rebordos lisos e o design sem cantos vivos facilitam a limpeza manual e automática. Este design minimiza a acumulação de resíduos, tornando a higienização rápida e eficaz, essencial para as normas de segurança alimentar.

Posso utilizar esta cuba para armazenamento a frio e quente??

Absolutamente. A sua conceção robusta permite a utilização em câmaras frigoríficas para conservação de alimentos, bem como em sistemas de banho-maria e réchauds para manter os alimentos quentes durante o serviço, demonstrando a sua excelente versatilidade.