

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 - 21L, 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	HE806142	Modelo:	HE806142
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806142

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806142
EAN	8711369806142

Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/1, 21L, com cantos reforçados para máxima durabilidade. Ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Para otimizar a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional, a escolha de recipientes adequados é crucial. Este contentor de armazenamento é concebido para resistir ao uso intensivo, destacando-se pela sua robustez superior, garantida pelos cantos reforçados. A sua versatilidade permite uma utilização contínua em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, assegurando uma gestão de alimentos sem interrupções e com total segurança.

Cuba Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	21 Litros
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 150 mm
Peso Líquido	1,61 kg
Características Específicas	Cantos reforçados, rebordo liso, tamanho Gastronorm gravado

Aplicações Profissionais

Este contentor gastronorm é uma ferramenta indispensável para o Chef Executivo que procura otimizar a preparação, confeção, arrefecimento e apresentação de alimentos. A sua compatibilidade

com fornos de convecção permite confeções uniformes, enquanto em câmaras frigoríficas garante a conservação ideal dos ingredientes, facilitando o controlo FIFO (First-In, First-Out). É igualmente perfeito para manter pratos quentes em sistemas de banho-maria ou réchauds durante o serviço de buffet em hotelaria ou restauração, assegurando a temperatura adequada e a qualidade dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela construção pensada para o rigor da restauração, este recipiente destaca-se pela resistência acrescida proporcionada pelos seus cantos reforçados, minimizando danos por impactos e prolongando a vida útil do investimento. A gravação do formato Gastronorm simplifica a organização e identificação nas cozinhas movimentadas. Para o gestor de operações, a sua superfície lisa e os rebordos especialmente concebidos para facilitar a limpeza traduzem-se numa redução significativa no tempo de higienização e na conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

O que significa o formato Gastronorm 1/1 e qual a sua importância??

O formato Gastronorm 1/1 (530x325 mm) é um padrão internacional que assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, desde fornos a câmaras frigoríficas. Esta padronização otimiza o fluxo de trabalho e a utilização do espaço, tornando a sua operação mais eficiente.

Este recipiente pode ser utilizado em todos os tipos de equipamentos de confeção e conservação??

Sim, a sua conceção robusta permite a utilização segura em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. Esta versatilidade garante um manuseamento flexível dos alimentos ao longo de todo o processo culinário na sua cozinha.

Como devo realizar a limpeza e manutenção para garantir a sua durabilidade??

Os rebordos lisos e o material de alta qualidade facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e evitar esfregões abrasivos para preservar a superfície e prolongar a vida útil do recipiente.

Quais os benefícios práticos dos cantos reforçados para o dia a dia da cozinha??

Os cantos reforçados conferem uma resistência superior a impactos, comuns em ambientes de cozinha de alta cadência. Isso minimiza o risco de deformações e danos, garantindo que o seu investimento mantenha a funcionalidade e a aparência profissional por muito mais tempo.

Uma capacidade de 21 litros é adequada para que tipo de operação ou volume de produção??

Com 21 litros, esta cuba é ideal para restaurantes de médio a grande porte, serviços de catering ou hotéis que necessitam de preparar e conservar volumes consideráveis de alimentos. É perfeita para ensopados, acompanhamentos, ou para a mise en place de um evento com grande número de convidados.