

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/1 Profissional 28L (A)200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806159	Modelo:	HE806159
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806159

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806159
EAN	8711369806159

Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 robusta com 28L, ideal para múltiplas aplicações em cozinhas profissionais. Cantos reforçados, fácil de limpar e versátil.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura otimizar a eficiência e higiene na sua cozinha, a Cuba Gastronorm 1/1 oferece uma solução robusta e versátil. Concebida para suportar as exigências de um serviço contínuo, este recipiente facilita a preparação, armazenamento e apresentação de alimentos, desde a câmara frigorífica ao forno de convecção, ou em sistemas de banho-maria e réchauds. A sua construção pensada na durabilidade e facilidade de manutenção assegura um fluxo de trabalho impecável, essencial para o sucesso em qualquer ambiente de restauração.

Cuba Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	28 Litros
Altura	200 mm
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 200 mm
Peso Líquido	1.89 kg
Cantos	Reforçados
Rebordos	Lisos e fáceis de limpar

Compatibilidade de Uso

Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronorm é indispensável em cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e operações de catering. É perfeito para a preparação antecipada de grandes quantidades de ingredientes (mise en place), para o armazenamento seguro de alimentos cozinhados ou frescos, e para a apresentação elegante de pratos em linhas de buffet ou em estações de banho-maria. A sua uniformidade de tamanho GN 1/1 permite uma integração perfeita com outros equipamentos e acessórios de cozinha, otimizando o espaço e a logística.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela sua resistência superior e design prático, esta cuba supera alternativas genéricas que podem deformar ou dificultar a limpeza. Os cantos reforçados garantem uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intensivo, reduzindo os custos de substituição a longo prazo. Além disso, a facilidade de limpeza dos rebordos lisos acelera os processos de higienização, contribuindo para o cumprimento rigoroso das normas HACCP e poupando tempo valioso à sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e dimensões exatas desta cuba Gastronorm 1/1??

Esta cuba possui uma capacidade de 28 litros, com dimensões externas de 530x325x200mm (Comprimento x Largura x Altura), seguindo o padrão Gastronorm 1/1.

Em que tipos de equipamentos posso utilizar este recipiente GN 1/1??

É extremamente versátil, podendo ser utilizada em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases de preparação e serviço de alimentos.

Como a resistência do material afeta a durabilidade e o custo-benefício??

Graças aos cantos reforçados, esta cuba demonstra uma resistência excepcional ao uso diário intenso, minimizando deformações e prolongando significativamente a sua vida útil, o que se traduz em poupança a longo prazo.

Este recipiente Gastronorm é fácil de limpar e manter a higiene??

Sim, os seus rebordos lisos foram concebidos para facilitar a limpeza profunda, permitindo uma higienização rápida e eficiente, fundamental para o cumprimento das rigorosas normas sanitárias em cozinhas profissionais.

Quais as vantagens dos cantos reforçados e rebordos lisos??

Os cantos reforçados conferem maior durabilidade e resistência a impactos, enquanto os rebordos lisos evitam a acumulação de resíduos, tornando o recipiente mais higiênico e simples de manusear.