

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



Cuba Gastronorm 2/1 Inox 30L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE801123	Modelo:	HE801123
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801123

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801123
EAN	8711369801123

Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 2/1 em aço inox 18/8, 30L, para confeção, conservação e congelação. Ideal para otimizar a sua cozinha profissional.

Descricao Completa

A Cuba Gastronorm 2/1 em aço inoxidável de 30 litros é a solução definitiva para a gestão eficiente e higiénica de alimentos em qualquer cozinha profissional. Concebida para resistir às exigências do dia a dia, esta cuba versátil garante a máxima durabilidade e conformidade com as normas de segurança alimentar, sendo essencial para chefs e gestores de restauração que procuram fiabilidade desde a preparação à conservação.

cuba gastronorm 2/1 inox — Características Técnicas

Dimensões Externas	646 x 526 x 103 mm
Formato Gastronorm	GN 2/1
Capacidade	30 Litros
Altura	100 mm
Material	Aço Inoxidável 18/8
Peso Líquido	3,65 kg
Compatibilidade	Fornos e Congeladores

Características Adicionais

Empilhável, Bordas lisas, Adequado para tampas
Gastronorm em policarbonato

Aplicações Profissionais

Este recipiente de aço inoxidável é indispensável para qualquer operação de restauração moderna. Perfeita para a mise en place diária, permite a organização eficiente dos ingredientes para o serviço de almoço ou jantar. A sua robustez e resistência a temperaturas extremas tornam-na ideal para o processo de congelação rápida de grandes volumes ou para manter os alimentos quentes em banhos-maria ou fornos, garantindo a qualidade e segurança dos pratos servidos aos seus clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Investir numa cuba Gastronorm de alta qualidade como esta significa garantir a longevidade do seu equipamento e a otimização dos processos. O aço inoxidável 18/8 assegura uma resistência superior à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. A capacidade de empilhamento reduz a desorganização e maximiza o espaço de armazenamento, enquanto as suas bordas lisas minimizam o risco de acidentes e retêm menos resíduos, contribuindo para uma operação mais segura e eficiente na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata e as dimensões desta cuba?

Esta cuba Gastronorm é do tamanho padrão GN 2/1, com uma capacidade generosa de 30 litros. As suas dimensões externas são de 646 x 526 x 103 mm (altura), proporcionando um volume adequado para grandes quantidades de alimentos.

É seguro utilizar este recipiente em ambientes de alta ou baixa temperatura?

Sim, a cuba é fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, o que a torna perfeitamente segura para utilização tanto em fornos a altas temperaturas como em congeladores para conservação de alimentos a baixas temperaturas, sem comprometer a sua integridade ou a dos alimentos.

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

A limpeza desta cuba é simples e pode ser feita manualmente com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça industrial. O aço inoxidável 18/8 é resistente à corrosão, mas recomenda-se evitar produtos abrasivos e esponjas metálicas para preservar o acabamento e a higiene.

Este contentor é compatível com outras tampas Gastronorm?

Sim, a cuba foi concebida para ser compatível com tampas Gastronorm padrão em policarbonato, garantindo uma vedação segura para o armazenamento e transporte de alimentos. Certifique-se apenas que a tampa corresponde ao formato GN 2/1 para um ajuste perfeito.

Pode ser usada para diferentes tipos de preparação de alimentos?

A versatilidade desta cuba de aço inoxidável permite a sua utilização em diversas fases da preparação alimentar, desde a marinagem de carnes, armazenamento de vegetais cortados, até ao aquecimento de sopas ou molhos em banho-maria. É uma ferramenta multifuncional para qualquer chef.