

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/2 9L Transparente Alta Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	HE869369	Modelo:	HE869369
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869369

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869369
EAN	8711369869369
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 transparente de 9L com alta resistência a temperaturas (-40 °C a 150 °C), sem BPA. Ideal para preparação e conservação de alimentos.

Descricao Completa

Apresentando a **cuba gastronorm 1/2 transparente** de 9 litros, uma solução essencial para otimizar a preparação e conservação de alimentos em qualquer cozinha profissional. Este recipiente versátil é fabricado em Grilamida de alta resistência, totalmente isento de bisfenol A (BPA), garantindo a máxima segurança alimentar. A sua excecional tolerância a variações térmicas, desde -40 °C até 150 °C, permite uma transição fluida entre processos de congelação, refrigeração, aquecimento em banho-maria ou micro-ondas, e até mesmo em pratos de fricção para buffets de serviço contínuo.

cuba gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Formato GN	GN 1/2
Capacidade	9 litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 150 mm
Material	Grilamida (polímero de alta resistência)
Resistência Térmica	De -40 °C a 150 °C
Livre de BPA	Sim
Cor	Transparente
Peso Líquido	0,56 kg
Pode ir à máquina de lavar loiça	Sim

Aplicações Profissionais

A capacidade de adaptação desta **cuba gastronorm** é ideal para um vasto leque de operações em restaurantes, cozinhas de hotelaria e serviços de catering. Utilize-a na preparação de ingredientes para a *mise en place*, para armazenar alimentos de forma segura em frigoríficos e congeladores, ou para manter pratos quentes em banhos-maria ou expositores de buffet. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando o controlo de stock e a gestão de rotação (FIFO), crucial durante o *rush* do almoço ou em eventos de grande escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste contentor Gastronorm reflete um compromisso com a eficiência e a segurança na sua cozinha. O material de Grilamida garante que a cuba não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade original dos alimentos, um diferencial notável face a alternativas que podem comprometer a experiência gastronómica. Além disso, a sua durabilidade e compatibilidade com máquinas de lavar loiça asseguram uma limpeza rápida e eficaz, minimizando os tempos de inatividade da sua equipa e prolongando a vida útil do investimento. É uma ferramenta indispensável para quem procura um desempenho superior e fiabilidade no dia-a-dia.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata e dimensões desta cuba?

Esta cuba possui uma capacidade de 9 litros e as suas dimensões são 325 mm de comprimento, 265 mm de largura e 150 mm de altura. É um formato padrão GN 1/2, garantindo compatibilidade.

Qual a resistência a temperaturas desta cuba gastronorm?

A cuba foi concebida para suportar temperaturas extremas, variando de -40 °C a 150 °C. Esta amplitude térmica permite a sua utilização desde ultracongeladores a banhos-maria sem comprometer a integridade do material.

É seguro para a saúde e contacto com alimentos?

Sim, este contentor é feito de Grilamida sem bisfenol A (BPA), um material seguro para o contacto direto e prolongado com alimentos. Cumpre com as normas de segurança alimentar mais rigorosas, protegendo a saúde dos seus clientes e colaboradores.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste recipiente?

A limpeza é simplificada, pois a cuba pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial, poupando tempo e esforço à sua equipa. O material não absorve odores nem sabores, facilitando a higiene completa após cada utilização.

Em que tipo de equipamentos este contentor pode ser utilizado?

Este recipiente é versátil, sendo adequado para micro-ondas, banho-maria e pratos de fricção. Pode também ser utilizado em congeladores, refrigeradores de jateamento e frigoríficos, adaptando-se a

diversas fases do ciclo de vida dos alimentos na sua cozinha.