

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 1/3 Transparente Polipropileno 5,7L

Informacoes do Produto

SKU:	HE880265	Modelo:	HE880265
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880265

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880265
EAN	8711369880265

Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/3 transparente de polipropileno para armazenamento seguro de alimentos, 5,7L. Ideal para gestão HACCP em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Garanta a máxima higiene e uma organização impecável na sua cozinha profissional com esta cubete Gastronorm 1/3. Fabricada em polipropileno transparente de alta resistência, esta solução de armazenamento é concebida para a conservação segura e eficiente de alimentos, tornando-se um aliado essencial para a gestão rigorosa de stocks e a conformidade com as exigências das normas HACCP.

Cuba Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	5,7 Litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 150 mm
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Transparente
Conformidade	Normas HACCP
Lavagem	Lavável na máquina de lavar loiça

Peso Líquido	0,36 kg
Peso Bruto	0,36 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para qualquer operação que exija rigor na manipulação alimentar, desde cozinhas de restaurantes e hotéis a serviços de catering, buffets e cafetarias. A sua característica transparente facilita a identificação rápida e visual do conteúdo, otimizando o tempo durante o serviço, na mise en place ou durante a rotação de stock em armazéns frigoríficos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção robusta em polipropileno de alta qualidade garante que não absorve odores nem sabores, preservando a frescura e a integridade dos alimentos armazenados. O rótulo moldado integrado na cuvete oferece uma ferramenta simples e eficaz para monitorizar o processo de armazenamento, um detalhe crucial para o controlo de FIFO (First-In, First-Out) e conformidade com os padrões de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Quais são as principais vantagens do polipropileno para este recipiente??

O polipropileno é um material plástico durável e seguro para alimentos, que não absorve odores nem sabores, garantindo a qualidade dos seus produtos. Além disso, é resistente a temperaturas e fácil de limpar, ideal para uso intensivo em cozinhas.

Como é que este recipiente auxilia na conformidade com as normas HACCP??

A sua natureza transparente permite uma rápida inspeção visual do conteúdo, e o rótulo moldado facilita o registo de datas e informações cruciais para a rastreabilidade e gestão de prazos de validade, essenciais para as diretrizes HACCP.

Quais são as dimensões exatas e a capacidade deste recipiente??

Este recipiente tem o formato Gastronorm 1/3, com dimensões de 325x176x150 mm (comprimento x largura x altura), e uma capacidade total de 5,7 litros. É ideal para porções médias de alimentos.

Este recipiente é compatível com outros sistemas de armazenamento Gastronorm??

Sim, sendo um recipiente Gastronorm 1/3, é totalmente compatível com outros equipamentos e acessórios que sigam este padrão, como banhos-maria, frigoríficos e buffets. A sua padronização facilita a integração na sua linha de trabalho.

Como devo limpar e manter este recipiente para garantir a sua durabilidade??

Este recipiente é lavável na máquina de lavar loiça, o que simplifica a limpeza e desinfeção. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e evitar esfregões abrasivos para preservar a transparência e a superfície do polipropileno a longo prazo.