

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 1/2 Polipropileno Transparente 12,5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE880159	Modelo:	HE880159
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880159

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880159
EAN	8711369880159
Capacidade (L)	11–15 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2

Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 transparente de polipropileno 12,5L, ideal para armazenamento HACCP. Resistente a odores, lavável na máquina. Dimensões 325x265x200mm.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2 em polipropileno transparente de 12,5 litros é um aliado essencial para a gestão eficiente e segura de alimentos em qualquer cozinha profissional. Concebido para otimizar a organização e a higiene, permite uma visualização imediata do conteúdo, acelerando o fluxo de trabalho e minimizando o desperdício. A sua conformidade com as rigorosas normas HACCP garante um armazenamento que cumpre os mais elevados padrões de segurança alimentar.

Cuba Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm 1/2
Material	Polipropileno Transparente
Capacidade	12,5 Litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 200 mm
Peso Líquido	0,55 kg
Conformidade	Normas HACCP
Resistência	Não absorve odores ou sabores
Manutenção	Lavável na máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura maximizar a eficiência na preparação e conservação de ingredientes, este contentor GN 1/2 é perfeito para a organização da mise en place. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que exigem uma gestão de stocks visível e um controlo rigoroso da frescura dos alimentos, suportando a rotação FIFO (First-In, First-Out). A sua versatilidade permite usá-lo no armazenamento de vegetais cortados, marinadas de carne ou peixe, e produtos semi-confeccionados.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta cuba diferencia-se pela sua construção robusta em polipropileno transparente de alta qualidade, que não só permite a rápida identificação dos alimentos, como também evita a absorção de odores e sabores indesejados, crucial para manter a integridade e o sabor original de cada ingrediente. A etiqueta integrada no molde facilita o registo de datas e processos, uma vantagem decisiva para a rastreabilidade e conformidade com as diretrizes HACCP, poupando tempo e assegurando a máxima segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como este contentor GN 1/2 contribui para a segurança alimentar??

É fabricado em polipropileno transparente, material que não absorve odores nem sabores, e cumpre rigorosamente as normas HACCP, garantindo um armazenamento higiénico e seguro dos alimentos.

Pode ser utilizado em máquinas de lavar loiça industriais??

Sim, este recipiente foi concebido para ser totalmente lavável em máquinas de lavar loiça, o que facilita a sua limpeza e desinfeção rápida após cada utilização, otimizando o seu tempo.

Qual a capacidade e as dimensões exatas desta cuba Gastronorm??

Este modelo possui uma capacidade de 12,5 litros e as suas dimensões externas são de 325x265x200mm (comprimento x largura x altura), no formato padronizado Gastronorm 1/2.

É adequado para que tipo de alimentos??

A sua construção em polipropileno transparente e a não absorção de odores tornam-no ideal para uma vasta gama de alimentos, desde vegetais e carnes preparadas até molhos e produtos semi-confeccionados, mantendo a sua frescura.

Como posso otimizar a organização da minha câmara frigorífica com estes contentores??

Graças ao seu formato Gastronorm padronizado e transparência, permite uma organização modular e eficiente do espaço na câmara frigorífica, facilitando a identificação rápida dos produtos e o controlo visual do stock e rotação.