

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 1/1 Transparente 12L – 530x325x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE880074	Modelo:	HE880074
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880074

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880074
EAN	8711369880074
Capacidade (L)	11–15 L
Cor	Transparente

Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 transparente de 12L para armazenamento higiénico e identificação rápida de alimentos, resistente a temperaturas de -40°C a 80°C.

Descricao Completa

Este contentor Gastronorm 1/1 de 12 litros, com o seu design transparente e robusto, é a solução ideal para a gestão eficiente e higiénica de alimentos em qualquer cozinha profissional. O seu material de alta qualidade garante que não absorve odores nem sabores, preservando a integridade dos seus ingredientes. Desenvolvido para suportar uma vasta gama de temperaturas, de -40 °C a 80 °C, oferece uma versatilidade excecional para congelação, refrigeração e serviço, assegurando um controlo rigoroso da segurança alimentar e otimização da sua *mise en place* diária.

cuba gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	12 Litros
Cor	Transparente
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 100 mm
Intervalo de Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,67 kg
Funcionalidades	Vedação hermética (com tampas não incluídas), não absorve odores/sabores, etiqueta impermeável re-gravável.

Aplicações Profissionais

Esta cuba gastronorm é indispensável em diversos ambientes da restauração e hotelaria, desde a preparação de alimentos em cozinhas centrais, ao armazenamento refrigerado em restaurantes movimentados, até à exposição em buffets de hotéis de cinco estrelas. A sua transparência permite uma rápida verificação do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho durante o pico de serviço e na gestão diária de inventário. É perfeita para chefs executivos que exigem a máxima visibilidade e organização dos seus ingredientes, bem como para gestores de catering que necessitam de soluções de transporte e conservação seguras e eficientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente GN 1/1 é um investimento na durabilidade e na conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. A capacidade de não absorver odores ou sabores prolonga a frescura dos seus produtos e evita a contaminação cruzada, um fator crítico na segurança alimentar. A compatibilidade com tampas e cliques codificados por cores (disponíveis separadamente) facilita a implementação de um sistema HACCP eficaz, simplificando a identificação de alergénios e datas de validade. A sua resistência a temperaturas extremas oferece flexibilidade inigualável, reduzindo a necessidade de múltiplos tipos de recipientes e agilizando as operações de armazenamento e preparação.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata e dimensões deste contentor Gastronorm??

Este recipiente tem uma capacidade de 12 litros e um formato padrão GN 1/1. As suas dimensões são 530 mm de comprimento, 325 mm de largura e 100 mm de altura, ideais para sistemas de armazenamento e transporte Gastronorm.

É compatível com tampas para vedação hermética e identificação HACCP??

Sim, este contentor é compatível com tampas e cliques para tampas que podem ser adquiridos separadamente. Estes acessórios permitem uma vedação hermética e a utilização de cores conforme as diretrizes HACCP para uma gestão alimentar otimizada.

Pode ser utilizado para congelação e aquecimento de alimentos??

Absolutamente. Este recipiente é concebido para resistir a temperaturas que variam de -40 °C a 80 °C. Esta versatilidade torna-o adequado para uma ampla gama de aplicações, desde o armazenamento em ultracongeladores até ao uso em banhos-maria ou expositores aquecidos.

Como devo realizar a limpeza e manutenção deste recipiente??

A limpeza é simples e eficiente. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial. O material transparente facilita a identificação de

resíduos, garantindo uma higiene impecável para a sua próxima utilização.

Posso escrever nas etiquetas do contentor para monitorizar o armazenamento??

Sim, o contentor inclui uma etiqueta impermeável que permite monitorizar o processo de armazenamento de alimentos. Pode usar marcadores apagáveis especiais (não incluídos) para escrever e apagar informações importantes, como datas de preparação e validade.