

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 Transparente GN 1/6, 3,4L

Informacoes do Produto

SKU:	HE880401	Modelo:	HE880401
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880401

EAN	8711369880401
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 transparente de 3,4L, ideal para organização e armazenamento de alimentos em cozinhas profissionais. Não absorve odores e resiste a -40°C a 80°C. Perfeito para manter a higiene e otimizar a visualização.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a organização e higiene na sua cozinha profissional, esta cuba gastronorm transparente de 3,4 litros no formato GN 1/6 é indispensável para o armazenamento seguro e a apresentação eficiente de alimentos. A sua construção robusta, isenta de absorção de odores e sabores, assegura a qualidade dos seus ingredientes e preparações, adaptando-se a um vasto leque de utilizações, desde o ultracongelamento até ao serviço em banhos-maria.

Cuba Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/6
Capacidade	3,4 litros
Cor Material	Transparente
Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 200 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C

Peso Líquido	0,23 kg
--------------	---------

Aplicações Profissionais

Esta versátil recipiente GN 1/6 é ideal para uma variedade de cenários em cozinhas de restaurantes, buffets de hotéis e serviços de catering. Utilize-a para a organização da *mise en place* diária, garantindo acesso rápido a ingredientes pré-preparados. É também perfeita para o armazenamento frigorífico de pequenas quantidades de molhos, ervas aromáticas ou porções individuais, facilitando o controlo de stock e a rotação de produtos (FIFO). A sua transparência torna-a um elemento prático para vitrines refrigeradas de saladas ou balcões de self-service, onde a visibilidade do produto é essencial para a decisão do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta cuba gastronorm distingue-se pela sua superior funcionalidade e durabilidade. Ao contrário de recipientes opacos, a transparência permite à sua equipa identificar o conteúdo rapidamente, reduzindo o tempo de procura e o desperdício alimentar. A sua resistência a variações extremas de temperatura oferece uma flexibilidade operativa inigualável, desde a congelação profunda até ao uso em temperaturas de confeção elevadas, sem comprometer a integridade dos alimentos. É uma solução económica a longo prazo, contribuindo para a eficiência da sua operação e para o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real desta cuba gastronorm??

Esta cuba tem uma capacidade de 3,4 litros, ideal para porções médias de ingredientes ou preparações. É perfeita para cozinhas que necessitam de otimizar o espaço de armazenamento sem comprometer a funcionalidade.

É compatível com qualquer equipamento Gastronorm??

Sim, sendo um recipiente GN 1/6, é totalmente compatível com todos os equipamentos que utilizem o sistema Gastronorm, como fornos combinados, buffets e balcões refrigerados. A padronização assegura um encaixe perfeito e uma utilização sem problemas.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste recipiente??

A limpeza é simples e pode ser feita manualmente com água morna e detergente suave ou em máquina de lavar louça industrial. O material transparente não retém odores, facilitando a higienização e assegurando a segurança alimentar.

Qual a durabilidade esperada para uso profissional??

Devido à sua resistência a impactos e à ampla gama de temperaturas que suporta, esta cuba foi concebida para uma longa vida útil em ambientes de cozinha intensivos. A qualidade do material transparente mantém-se mesmo após múltiplos ciclos de utilização e lavagem.

Posso utilizá-la em fornos??

Não, este recipiente é resistente a temperaturas até 80 °C, sendo adequado para banhos-maria ou aquecimento brando, mas não para utilização direta em fornos de alta temperatura. Para fornos, deverá optar por cubas em aço inoxidável ou materiais específicos para altas temperaturas.