

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 2/3 Inox 18/10 — 1.5L, (H)20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE801352	Modelo:	HE801352
Marca:	HENDI	EAN:	8711369801352

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE801352

EAN

8711369801352

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 2/3 em aço inox 18/10 de 1.5L e 20mm altura, ideal para preparação e conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Para o Chef Executivo que procura otimização e higiene, a **Cuba Gastronorm 2/3** em aço inoxidável 18/10 é a solução ideal para a sua cozinha profissional. Com 1.5L de capacidade e apenas 20mm de altura, este recipiente versátil é essencial para a organização da sua mise en place e para manter a frescura dos ingredientes, contribuindo para um serviço mais eficiente e consistente. A sua robustez garante um investimento duradouro para as exigências do dia-a-dia da hotelaria e restauração.

Cuba Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	1.5 Litros
Formato Gastronorm	GN 2/3
Dimensões (CxLxA)	354 x 325 x 20 mm
Peso Líquido	0.735 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é um pilar de flexibilidade para qualquer estabelecimento de restauração. Pode ser utilizado em fornos de convecção para cozinhar ou manter pratos quentes, em frigoríficos para uma conservação otimizada, ou como parte integrante de sistemas de banho-maria e réchauds para o serviço de buffet. A sua baixa altura de 20mm torna-o especialmente prático para ingredientes que requerem pouca profundidade ou para exposição em vitrines de frio para tapas e aperitivos,

assegurando que a sua equipa tem os alimentos sempre acessíveis e com a temperatura correta.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente em aço inoxidável 18/10 reflete um compromisso com a qualidade e a eficiência operacional. O seu design extremamente robusto resiste ao uso intensivo, enquanto os rebordos lisos facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP. Investir num contentor com a sua versatilidade e durabilidade significa menos substituições e mais tempo focado no que realmente importa: a excelência do seu serviço e a satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 neste recipiente??

O aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência à corrosão e durabilidade superior, sendo ideal para ambientes de cozinha exigentes. Facilita a limpeza e mantém a integridade dos alimentos, cumprindo rigorosas normas de higiene.

Este contentor GN 2/3 pode ser usado em fornos de convecção??

Sim, o design robusto e o material de alta qualidade permitem a utilização segura em fornos de convecção. É perfeito para preparação, aquecimento e manutenção de alimentos a temperaturas elevadas.

Como devo limpar e manter a higiene deste recipiente Gastronorm??

Graças aos seus rebordos lisos, o recipiente é de fácil limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e a secagem completa para evitar manchas e garantir a higiene.

Qual a capacidade e dimensões exatas da Cuba Gastronorm 2/3??

Este modelo tem uma capacidade de 1.5 litros e dimensões de 354 mm (comprimento) x 325 mm (largura) x 20 mm (altura). Estas medidas padronizadas garantem a compatibilidade com diversos equipamentos.

Em que tipo de equipamentos de frio posso usar este contentor??

É perfeitamente adequado para utilização em frigoríficos e arcas de refrigeração profissionais. A sua construção em aço inoxidável suporta as baixas temperaturas sem comprometer a qualidade do material.