

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm 1/6 3,4L para Cozinha Profissional 176x162mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE800652	<b>Modelo:</b>	HE800652
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369800652

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE800652

## Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/6, 3,4L, ideal para cozinhas profissionais. Design robusto, bordos lisos para fácil limpeza. Versátil: fornos, frigoríficos, banho-maria. Otimiza a sua gestão de alimentos.

## Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/6 é um elemento essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência e higiene na gestão de alimentos. Com um design excecionalmente robusto e bordos lisos, facilita a limpeza e minimiza a acumulação de resíduos, crucial para a conformidade com as normas HACCP. A sua versatilidade permite a utilização em múltiplos ambientes, desde fornos de convecção para confeitaria a altas temperaturas até câmaras frigoríficas para conservação otimizada, passando por sistemas de banho-maria e réchauds para serviço contínuo. Ideal para cozinhas com alta rotação de stock e que exigem soluções de armazenamento e serviço adaptáveis e resistentes.

### cuba gastronorm 1/6 — Características Técnicas

<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/6
<b>Capacidade</b>	3,4 Litros
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	176x162x200mm
<b>Peso Líquido</b>	0,466 kg

### Aplicações Profissionais

Esta cuba é indispensável em múltiplos cenários da restauração, desde a preparação de mise en place em grandes cozinhas de hotelaria até à organização eficiente de buffets e linhas de self-service. A sua compatibilidade com fornos de convecção permite a confeitaria direta ou o reaquecimento de pratos, enquanto a resistência a baixas temperaturas assegura a conservação

ideal de ingredientes e alimentos preparados em câmaras frigoríficas. Perfeita também para manter a temperatura de molhos, acompanhamentos ou sopas em sistemas de banho-maria e réchauds durante o serviço, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação da ementa.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Optar por este recipiente Gastronorm 1/6 significa investir numa solução de armazenamento e serviço que se destaca pela durabilidade e facilidade de manutenção. O seu design robusto garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo, reduzindo custos de substituição. A superfície lisa e os bordos arredondados, além de facilitarem a limpeza diária, contribuem para um ambiente de trabalho mais higiénico e seguro, minimizando o risco de contaminação cruzada. Esta adaptabilidade térmica superior proporciona uma flexibilidade operacional inigualável, permitindo que os chefs e gestores de cozinha otimizem processos desde a pré-preparação até ao serviço final, consolidando a gestão de inventário e melhorando a qualidade do serviço.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a longevidade desta cuba Gastronorm??**

*Para maximizar a vida útil da sua cuba, evite choques térmicos extremos e utilize detergentes neutros na lavagem. O seu design robusto foi concebido para resistir ao uso diário intenso, mas uma manutenção adequada prolonga a sua funcionalidade e aspeto.*

### **Quais as vantagens de usar o formato GN 1/6 numa cozinha profissional??**

*O formato GN 1/6 é ideal para o controlo de porções em buffets, para organizar pequenos ingredientes na preparação de ementas ou para armazenamento compacto. Permite otimizar o espaço e a rotação de stock em frigoríficos e balcões refrigerados, sendo fundamental para a eficiência operacional.*

### **Este recipiente pode ser utilizado em todos os tipos de equipamentos de aquecimento e refrigeração??**

*Sim, a cuba Gastronorm GN 1/6 foi concebida para uma elevada versatilidade térmica. É perfeitamente adequada para utilização em fornos de convecção, garantindo a sua estabilidade a altas temperaturas, e em câmaras frigoríficas para conservação eficaz, bem como em banhos-maria e réchauds para manter alimentos quentes.*

### **É fácil de limpar e manter a higiene??**

*Com um design de rebordos lisos e acabamento resistente, esta cuba é extremamente fácil de higienizar. Esta característica é vital para cumprir as rigorosas exigências de segurança alimentar em ambientes de restauração, permitindo uma limpeza rápida e completa após cada uso.*

### **Qual a capacidade desta cuba para porções individuais ou acompanhamentos??**

*Com 3,4 litros de capacidade, a cuba GN 1/6 é perfeitamente dimensionada para servir porções individuais de acompanhamentos, molhos, condimentos ou pequenas quantidades de ingredientes. Esta capacidade permite uma gestão precisa dos stocks e evita o desperdício em serviços de ementa à la carte ou buffets.*