

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/3 Inox 0,8L | Resistente -40°C a 250°C

Informacoes do Produto

SKU:	HE800409	Modelo:	HE800409
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800409

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800409
EAN	8711369800409

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/3 em aço inoxidável de 0,8L, ideal para preparações quentes e frias. Suporta -40°C a 250°C. Limpeza fácil e alta durabilidade para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a exigência das cozinhas profissionais, esta **cuba Gastronorm 1/3 inox** de 0,8L é a solução robusta e versátil que o seu negócio necessita. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar. A sua capacidade de suportar temperaturas extremas, desde os -40°C até aos 250°C, oferece flexibilidade incomparável, permitindo a transição sem esforço do ultracongelador para o forno de convecção ou banho-maria. O design inteligente com bordas arredondadas não só facilita o manuseamento como simplifica drasticamente os processos de limpeza, garantindo uma operação eficiente e sem complicações no seu dia a dia.

Cuba Gastronorm 1/3 Inox — Características Técnicas

Tipo GN	1/3
Capacidade	0,8 L
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 20 mm
Material	Aço Inoxidável
Resistência à Temperatura	-40°C a 250°C
Adequado para	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, pratos de friccionar
Limpeza	Máquina de lavar loiça
Bordas	Arredondadas
Peso Líquido	0,242 kg

Peso Bruto	0,242 kg
Código HS	73239300

Aplicações Profissionais

A adaptabilidade desta bacia Gastronorm 1/3 torna-a indispensável em diversos ambientes da restauração. É ideal para a preparação de ingredientes, o armazenamento seguro de pequenas porções de alimentos no frigorífico, ou para a organização eficiente da *mise en place* em restaurantes com elevada rotação. Perfeita para buffets de hotelaria, onde serve para manter condimentos, molhos ou guarnições frescas ou aquecidas em banhos-maria e expositores. A sua resistência permite ainda utilizá-la em fornos de convecção para cozinhar ou reaquecer, garantindo que a qualidade e temperatura dos alimentos são sempre mantidas ao mais alto nível.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente em aço inoxidável para a sua cozinha distingue-se pela sua superioridade em relação a alternativas menos robustas. A capacidade de operar num vasto espectro de temperaturas, de -40°C a 250°C, minimiza a necessidade de múltiplos utensílios, otimizando o seu investimento e o espaço de armazenamento. A construção em aço inoxidável oferece uma durabilidade inigualável e uma resistência excepcional à corrosão e ao desgaste, fatores cruciais para a intensidade do uso diário em cozinhas profissionais. Além disso, as suas bordas suavizadas contribuem diretamente para uma higiene irrepreensível e uma limpeza sem esforço, essencial para cumprir as normas HACCP e garantir a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Este recipiente Gastronorm pode ser usado em qualquer forno profissional??

Sim, esta cuba é fabricada para resistir a temperaturas até 250°C, sendo totalmente compatível com fornos de convecção e outros equipamentos de aquecimento profissional. Garante um desempenho seguro e eficaz mesmo sob calor intenso.

Qual a melhor forma de limpar e manter este recipiente em aço inoxidável??

Para uma limpeza ótima, pode lavar este contentor na máquina de lavar loiça. Para manutenção, evite esfregões abrasivos para preservar o acabamento do aço e assegure uma secagem completa para prevenir manchas.

Este recipiente GN 1/3 é compatível com todas as estações de banho-maria ou carrinhos de serviço??

Sim, sendo um formato padrão GN 1/3 (325x176mm), este recipiente encaixa perfeitamente na maioria das estações de banho-maria, carrinhos de serviço e expositores refrigerados ou aquecidos compatíveis com o sistema Gastronorm.

Qual a durabilidade esperada de uma cuba Gastronorm em aço inoxidável com uso diário??

Graças à sua construção em aço inoxidável robusto, este recipiente foi concebido para suportar o uso intensivo e diário em ambientes profissionais, oferecendo uma longevidade excepcional. A sua resistência à corrosão e deformação garante um investimento duradouro.

Que vantagens o aço inoxidável oferece para a conservação de alimentos em comparação com outros materiais??

O aço inoxidável é higiênico, não reage com os alimentos, não absorve odores nem sabores, e é extremamente fácil de limpar, prevenindo a proliferação de bactérias. Estas características tornam-no superior para a conservação segura e eficaz de alimentos.