

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



Cuba Gastronorm GN 1/3 Profissional 2,5L - 325x176x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800423	Modelo:	HE800423
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800423

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800423
EAN	8711369800423

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 de 2,5L, robusta e fácil de limpar. Essencial para fornos, frigoríficos e banhos-maria, otimizando a eficiência da sua cozinha.

Descricao Completa

cuba gastronorm GN 1/3 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e higiene na sua cozinha profissional com esta cuba gastronorm. Concebida para uso intensivo, esta solução robusta é ideal para armazenamento, preparação e serviço de alimentos, permitindo uma transição suave entre diferentes equipamentos.

Características Técnicas

Capacidade	2,5 Litros
Formato Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (CxLxA)	325x176x65 mm
Peso Líquido	0,31 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta cuba é essencial para qualquer cozinha de restaurante, hotel ou serviço de catering que exija padronização e durabilidade. É perfeita para a preparação de mise en place, para conservar ingredientes em câmaras frigoríficas, para manter alimentos quentes em banhos-maria ou réchauds, e para otimizar processos em fornos de convecção. Facilita a gestão do stock e a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua construção excepcionalmente robusta, garantindo uma longa vida útil mesmo sob as condições mais exigentes do dia a dia. Os seus bordos lisos, concebidos para uma limpeza sem esforço, contribuem para um ambiente de trabalho mais higiénico e eficiente. Ao aderir ao padrão Gastronorm GN 1/3, integra-se perfeitamente com outros equipamentos, proporcionando flexibilidade operacional inigualável.

Perguntas Frequentes

Quais são as principais aplicações da cuba gastronorm 1/3??

Esta cuba é extremamente versátil e ideal para fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. Permite a preparação, armazenamento e serviço eficiente de diversos alimentos.

Como garantir a longevidade e higiene da cuba??

A limpeza é simplificada pelos seus bordos lisos, permitindo uma lavagem fácil e rápida. Recomenda-se lavagem regular com detergentes neutros e secagem completa para evitar manchas e garantir a higiene alimentar.

Que vantagem oferece o formato GN 1/3 para a gestão da cozinha??

O formato padrão Gastronorm 1/3 assegura compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos profissionais. Isso otimiza o espaço, simplifica a organização e facilita a rotação de stock em cozinhas com elevada produção.

É adequada para congelamento e aquecimento??

Sim, esta cuba foi concebida para resistir a variações extremas de temperatura. É perfeitamente utilizável tanto em câmaras frigoríficas para conservação como em banhos-maria e fornos de convecção para aquecimento.

Este recipiente é empilhável para otimização de espaço??

Sim, o design da cuba Gastronorm 1/3 permite que seja empilhada de forma segura quando vazia. Isto facilita o armazenamento, libertando espaço valioso na sua cozinha profissional e otimizando a organização do espaço de trabalho.