Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

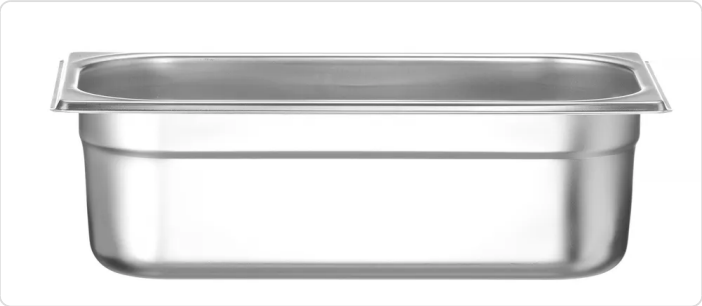
Acesso rapido ao produto

Cuba Gastronorm GN 1/3, 4L, 325x176x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800430	**Modelo:**	HE800430
Marca:	HENDI	**EAN:**	8711369800430

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800430
EAN	8711369800430

Descricao Resumida

> Cuba Gastronorm GN 1/3 de 4 litros, robusta e fácil de limpar. Essencial para organização em cozinhas profissionais, fornos de convecção e banhos-maria.

Descricao Completa

Concebida para a máxima eficiência e higiene, esta cuba Gastronorm GN 1/3 é uma solução indispensável para qualquer cozinha profissional. Com uma capacidade de 4 litros, permite uma organização superior dos alimentos, quer seja para preparação, armazenamento ou serviço. O seu design robusto e os rebordos lisos garantem uma durabilidade excecional e uma limpeza sem esforço, essencial para cumprir as rigorosas normas HACCP no seu estabelecimento.

Cuba Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/3
Capacidade	4 Litros
Dimensões (CxLxA)	325x176x100mm
Peso Líquido	0,44kg

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de operações culinárias, este recipiente Gastronorm adapta-se perfeitamente a fornos de convecção, câmaras frigoríficas para conservação e sistemas de banho-maria ou réchauds para manter alimentos quentes. A sua padronização GN 1/3 facilita a integração em qualquer estação de trabalho ou linha de buffet, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento em restaurantes, hotéis ou serviços de catering. Essencial para a *mise en place* e controlo do *FIFO*.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta cuba Gastronorm significa investir em fiabilidade e funcionalidade para a sua cozinha. A sua construção robusta garante que resistirá ao uso diário intenso, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e contribuindo para a sustentabilidade operacional. Os rebordos lisos não só

facilitam a limpeza, como também previnem a acumulação de resíduos, garantindo um nível de higiene superior, crucial para a segurança alimentar do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de usar um recipiente Gastronorm??

A principal vantagem reside na padronização. Permite uma integração perfeita em diversos equipamentos e sistemas, como fornos, banhos-maria e câmaras frigoríficas, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos de convecção??

Sim, este recipiente foi concebido para ser utilizado em fornos de convecção. É resistente a altas temperaturas, tornando-o versátil para diversas fases de preparação e confeção dos alimentos.

Como se deve limpar e manter este tipo de recipiente??

Devido aos seus rebordos lisos, a limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo sempre a secagem completa para evitar manchas.

Este recipiente é empilhável para otimização do espaço??

Sim, o design padronizado permite que múltiplos recipientes do mesmo tamanho sejam empilhados de forma segura e estável. Isso facilita o armazenamento em despensas ou frigoríficos, otimizando o espaço disponível na cozinha.

Qual a capacidade e dimensões deste modelo??

Este modelo específico tem uma capacidade de 4 litros. As suas dimensões são 325 mm de comprimento por 176 mm de largura, com uma altura de 100 mm, seguindo o padrão Gastronorm GN 1/3.