

# 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 1/3 | 5,7L | Resistente e Versátil

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE800447	<b>Modelo:</b>	HE800447
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369800447

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE800447
<b>EAN</b>	8711369800447

## Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 robusta, 5,7L, para uso em fornos, frigoríficos, banho-maria e réchauds. Bordos lisos para limpeza fácil e higiene otimizada.

## Descricao Completa

A escolha de recipientes adequados é crucial para a eficiência e higiene na sua cozinha profissional. Esta cuba Gastronorm GN 1/3 de 5,7 litros foi concebida para resistir ao ritmo acelerado de restaurantes, hotéis e serviços de catering, garantindo durabilidade e facilidade de manutenção. Os seus bordos lisos facilitam a limpeza profunda, otimizando o tempo da sua equipa e contribuindo para o cumprimento das rigorosas normas HACCP para segurança alimentar.

### cuba gastronorm 1/3 — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	5,7 Litros
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325 x 176 x 150 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,588 kg
<b>Design</b>	Robustez elevada, bordos lisos
<b>Compatibilidade de Uso</b>	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

### Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm GN 1/3 é um ativo indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional. A sua versatilidade permite uma utilização contínua desde a preparação de ingredientes (mise en place), passando pelo armazenamento em frio, até à confeção em banho-maria ou exposição em réchauds. É a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios que procuram otimizar o fluxo de trabalho e manter a integridade dos alimentos.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Ao escolher esta cuba para a sua operação, estará a investir numa peça fundamental que transcende a simples armazenagem. A sua construção robusta garante que resistirá ao uso intenso diário, evitando substituições frequentes e reduzindo custos operacionais. A sua compatibilidade com as dimensões standard Gastronorm assegura uma integração perfeita com outros equipamentos existentes, desde fornos a banhos-maria, facilitando a gestão da rotação de stock e o controlo FIFO (First-In, First-Out). É a garantia de um investimento inteligente para uma cozinha mais funcional e eficiente.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Para que tipos de equipamentos esta cuba Gastronorm é compatível??**

*Esta cuba Gastronorm 1/3 é projetada para uma ampla gama de equipamentos profissionais. Pode ser utilizada com segurança em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua versatilidade otimiza o fluxo de trabalho na cozinha.*

### **Como garantir a higiene e durabilidade deste recipiente GN 1/3??**

*A cuba possui bordos lisos, o que facilita enormemente a limpeza e previne a acumulação de resíduos. Para manter a durabilidade, recomenda-se lavagem regular com detergentes neutros e secagem completa antes de guardar. Evite abrasivos que possam danificar a superfície e comprometer a higiene.*

### **Qual a capacidade e as dimensões exatas desta cuba Gastronorm??**

*Esta cuba tem uma capacidade de 5,7 litros, ideal para porções médias e gestão de ingredientes. As suas dimensões precisas são 325x176x150mm (comprimento x largura x altura), correspondendo ao padrão Gastronorm GN 1/3.*

### **Que benefícios a sua construção robusta oferece para o dia a dia na cozinha??**

*A construção robusta desta cuba assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais. Reduz a necessidade de substituições frequentes e suporta variações de temperatura, tornando-a um investimento duradouro e fiável para o seu negócio. A resistência a deformações é uma mais-valia.*

### **Como esta cuba contribui para a organização e gestão de stocks??**

*Sendo um padrão Gastronorm, esta cuba integra-se perfeitamente em sistemas de armazenamento e transporte já existentes. Permite uma arrumação otimizada em prateleiras e frigoríficos, facilitando a visualização e rotação de produtos. Isso apoia diretamente a implementação de sistemas FIFO, melhorando a gestão de stocks.*