

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/3 Robusta 7,8L 325x176x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800454	Modelo:	HE800454
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800454

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800454

EAN

8711369800454

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 1/3 robusta, ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria. Design de fácil limpeza para otimizar a higiene e eficiência na sua cozinha.

Descrição Completa

A **Cuba Gastronorm 1/3** é um pilar de funcionalidade e higiene em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis. Com uma capacidade de 7,8 litros, este recipiente foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho e a conservação dos alimentos. O seu design robusto e os rebordos lisos garantem não só uma resistência superior ao uso contínuo, mas também uma limpeza fácil e rápida, essencial para manter os mais altos padrões de segurança alimentar.

cuba gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Capacidade	7,8 litros
Dimensões (CxLxA)	325x176x200 mm
Formato Gastronorm	GN 1/3
Peso Líquido	0,71 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é um verdadeiro camaleão na cozinha de um restaurante ou de um hotel. É ideal para a confeção e regeneração de pratos em fornos de convecção, garantindo uma distribuição uniforme do calor. Para a conservação de ingredientes e produtos semi-preparados, adapta-se perfeitamente a câmaras frigoríficas. No serviço de buffet, mantém os alimentos quentes em sistemas de banho-maria e réchauds, assegurando que a temperatura de serviço é sempre a ideal e que a qualidade da ementa se mantém inalterada do início ao fim do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design robusto e os rebordos lisos desta cuba são pensados para simplificar a vida no ambiente de uma cozinha movimentada. A sua resistência ao uso intensivo diário traduz-se em menor necessidade de substituição, otimizando os seus custos operacionais a longo prazo. Além disso, a sua superfície fácil de limpar não só agiliza o processo de higienização, como também contribui ativamente para o cumprimento rigoroso das normas HACCP, essenciais para a segurança alimentar do seu estabelecimento. É a escolha inteligente para chefs e gestores que procuram fiabilidade e desempenho superior.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é adequada esta cuba Gastronorm??

Esta cuba é extremamente versátil, sendo compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. O seu formato GN 1/3 garante adaptabilidade universal em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões exatas e capacidade desta cuba??

As dimensões precisas da cuba são 325x176x200 mm (comprimento x largura x altura), com uma capacidade útil de 7,8 litros. É um tamanho GN 1/3, padrão na indústria.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta cuba??

Devido aos seus rebordos lisos e design robusto, a limpeza é simplificada. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente ou em máquina de lavar loiça industrial, garantindo a sua higiene e longevidade.

Esta cuba é resistente a altas e baixas temperaturas??

Sim, foi concebida para um vasto leque de temperaturas. É perfeitamente utilizável em fornos de convecção para altas temperaturas e em câmaras frigoríficas para conservação a frio, adaptando-se a diversas necessidades de confeção.

Qual a vantagem de escolher um recipiente com formato Gastronorm padrão??

A padronização Gastronorm (GN 1/3) garante que a cuba será compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, banhos-maria, frigoríficos e vitrines, otimizando o fluxo de trabalho e o aproveitamento do espaço.