

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/2 Inox – 9,5L (325x265x150mm)

Informacoes do Produto

SKU:

HE800348

Modelo:

HE800348

Marca:

HENDI

EAN:

8711369800348

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800348
EAN	8711369800348

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 robusta e versátil, ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria. 9,5L. Fácil de limpar para a sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Maximize a eficiência da sua cozinha com uma solução de armazenamento e confeitaria que se adapta a múltiplos ambientes. Esta cuba gastronorm GN 1/2, robusta e versátil, assegura a integridade dos seus alimentos desde a preparação até ao serviço, reduzindo o tempo de transição entre equipamentos e facilitando a gestão da sua ementa diária.

cuba gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	325 x 265 x 150 mm
Capacidade	9,5 Litros
Peso Líquido	0,739 kg

Aplicações Profissionais

Perfeita para a dinâmica de um restaurante movimentado ou para a organização de um buffet de hotel, esta cuba GN 1/2 é essencial para a organização da mise en place, a manutenção de alimentos em banho-maria durante o serviço contínuo, ou para um arrefecimento rápido e seguro em câmaras frigoríficas. A sua compatibilidade com fornos de convecção e réchauds torna-a um elemento indispensável para qualquer chef que procure flexibilidade e resistência no dia a dia.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao escolher este recipiente gastronorm, investe numa peça de equipamento que se destaca pela sua versatilidade e facilidade de manutenção. Os seus rebordos lisos não só facilitam a limpeza e a desinfeção, crucial para o cumprimento das rigorosas normas HACCP, como também garantem uma maior durabilidade face ao uso intensivo, protegendo o seu investimento a longo prazo. É a escolha inteligente para operações que exigem rigor e resiliência, suportando a exigência do serviço em períodos de pico.

Perguntas Frequentes

Em que tipos de equipamentos posso utilizar esta cuba gastronorm GN 1/2??

Esta cuba é extremamente versátil, sendo ideal para fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua conceção permite uma integração perfeita em diferentes fases do processo culinário profissional.

Como devo limpar e manter a cuba gastronorm para prolongar a sua vida útil??

Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a lavagem imediata após o uso com detergente neutro e água quente, podendo ser lavada na máquina de lavar louça industrial para assegurar uma higiene impecável e conformidade com as normas sanitárias.

Qual a capacidade real desta cuba gastronorm e é adequada para grandes volumes de produção??

Com uma capacidade de 9,5 litros, esta cuba GN 1/2 é perfeita para a preparação e armazenamento de porções médias a grandes de alimentos. Pode ser combinada com outras cubas GN para otimizar o espaço e gerir eficientemente diversos volumes de produção.

Esta cuba gastronorm é resistente a altas temperaturas e choques térmicos??

Concebida com um design muito robusto, esta cuba é apta para utilização em ambientes de elevadas e baixas temperaturas, incluindo fornos de convecção e câmaras frigoríficas. A sua construção garante resistência e durabilidade face às exigências diárias de uma cozinha profissional.

Posso usar esta cuba para armazenamento a longo prazo em frio??

Sim, esta cuba gastronorm é totalmente adequada para armazenamento em câmaras frigoríficas. A sua construção robusta e a facilidade de limpeza contribuem para a manutenção da qualidade e segurança alimentar durante períodos prolongados de refrigeração.