

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm 2/3 Profissional 3L, 354x325x40mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE800218	<b>Modelo:</b>	HE800218
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369800218

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE800218

EAN

8711369800218

## Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 2/3 robusta, 3L, ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria em cozinhas profissionais. Fácil de limpar e otimiza a gestão alimentar.

## Descrição Completa

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e eficiência na gestão alimentar, esta Cuba Gastronorm 2/3 é um componente indispensável. Concebida para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, permite otimizar a preparação, armazenamento e apresentação de pratos com máxima higiene e durabilidade. A sua construção robusta e os rebordos de fácil limpeza simplificam as operações diárias e garantem o cumprimento das normas mais exigentes.

### Cuba Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	3 litros
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	354x325x40mm
<b>Peso Líquido</b>	0,53kg
<b>Design</b>	Muito robusto
<b>Limpeza</b>	Rebordos lisos, fáceis de limpar
<b>Compatibilidade</b>	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds

### Aplicações Profissionais

Este recipiente é a solução ideal para uma vasta gama de operações em estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. Perfeito para a mise en place diária de

ingredientes, desde vegetais picados a molhos preparados, até ao armazenamento de semipreparados em câmaras frigoríficas. A sua compatibilidade com banho-maria e réchauds torna-o excelente para a exposição e manutenção de alimentos à temperatura de serviço em buffets e linhas de self-service, garantindo que a sua ementa é sempre apresentada nas melhores condições.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Diferencia-se pela sua versatilidade inigualável e pela robustez que garante um investimento duradouro. Enquanto outros recipientes podem deformar-se ou ser difíceis de higienizar, esta Cuba Gastronorm 2/3 mantém a sua integridade e as condições sanitárias ideais mesmo sob uso intensivo. A facilidade de empilhamento e os rebordos sem cantos afiados não só aumentam a segurança da sua equipa, como também aceleram o processo de lavagem, contribuindo para uma maior produtividade no seu espaço.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade e dimensões exatas desta Cuba Gastronorm 2/3??**

*Esta cuba tem uma capacidade de 3 litros e dimensões de 354x325x40mm (C x L x A), perfeitamente compatível com equipamentos padrão Gastronorm.*

### **Pode ser utilizada em diferentes ambientes de cozinha profissional??**

*Sim, o recipiente é concebido para ser extremamente versátil, adequado para fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds.*

### **Qual o material e como se garante a durabilidade e higiene??**

*O material de fabrico confere-lhe um design muito robusto, e os seus rebordos lisos facilitam significativamente a limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões HACCP.*

### **Este recipiente é adequado para que tipo de preparação ou armazenamento alimentar??**

*É ideal para armazenar pequenas porções de ingredientes, molhos, acompanhamentos ou para servir itens em buffets, garantindo uma apresentação organizada e higiénica dos alimentos.*

### **Como deve ser realizada a limpeza e manutenção para prolongar a vida útil??**

*Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar louça industrial com detergentes neutros, evitando abrasivos. Secar completamente antes de guardar para prevenir manchas e prolongar a durabilidade.*