

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm GN 1/1 14L – Profundidade 100mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE800133	<b>Modelo:</b>	HE800133
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369800133

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE800133
<b>EAN</b>	8711369800133

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 robusta, ideal para fornos de convecção, frigoríficos e banho-maria. Fácil de limpar e resistente para uso profissional.

## Descricao Completa

A Cuba Gastronorm GN 1/1 com 14 litros de capacidade é um utensílio indispensável para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a serviços de catering de grande escala. Concebida para otimizar a preparação, armazenamento e apresentação de alimentos, este recipiente distingue-se pela sua construção robusta e versatilidade térmica, adaptando-se a diversos ambientes de confeção e conservação. Facilita uma gestão eficiente do stock e a manutenção dos mais altos padrões de higiene, essenciais para a sua operação diária.

### Cuba Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/1
<b>Capacidade</b>	14 Litros
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	530 x 325 x 100 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,999 kg

### Aplicações Profissionais

Este contentor gastronorm é concebido para a máxima adaptabilidade em ambientes de alta exigência. É a solução ideal para a organização eficiente em balcões de self-service, como recipiente em sistemas de banho-maria para manter alimentos quentes, ou para o arrefecimento rápido e conservação em câmaras frigoríficas. A sua resistência a temperaturas elevadas permite também a sua utilização direta em fornos de convecção, otimizando os processos de confeção e garantindo a qualidade dos pratos servidos.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Investir num recipiente Gastronorm de qualidade como este significa garantir a longevidade e a fiabilidade no seu fluxo de trabalho. A sua robustez superior minimiza o risco de deformação, mesmo

sob uso intenso, enquanto os rebordos lisos facilitam uma limpeza rápida e completa, crucial para o cumprimento das normas HACCP. Para o Chef Executivo que procura otimizar a "mise en place" e a rotação de stock, ou para o Gestor de F&B focado na durabilidade e na versatilidade do equipamento, esta cuba oferece um valor excepcional. É uma escolha inteligente para um desempenho consistente e uma gestão de cozinha sem falhas.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade e dimensões exatas desta Cuba Gastronorm GN 1/1??**

*Este recipiente Gastronorm GN 1/1 possui uma capacidade de 14 litros e dimensões de 530x325x100mm (comprimento x largura x altura), seguindo o padrão Gastronorm para encaixe perfeito em diversos equipamentos.*

### **Em que tipos de equipamentos profissionais posso utilizar este recipiente??**

*O design versátil deste recipiente permite a sua utilização em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, garantindo flexibilidade na confeção e conservação dos alimentos na sua cozinha.*

### **Este recipiente é fácil de limpar e manter as condições de higiene??**

*Sim, a sua conceção com rebordos lisos e robustez facilita significativamente a limpeza, assegurando a máxima higiene e a conformidade com as exigências sanitárias em ambientes de restauração.*

### **É um produto durável para o uso diário em cozinhas com alto volume??**

*Com um design muito robusto e construção pensada para a exigência profissional, este recipiente é altamente durável e resistente ao uso contínuo, suportando as rotinas intensas de cozinhas industriais e serviços de catering.*

### **Como posso otimizar o armazenamento e a organização com esta Cuba Gastronorm??**

*A padronização GN 1/1 permite integrar este recipiente perfeitamente em sistemas modulares de armazenamento, facilitando a organização em armários, balcões refrigerados e estantes, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho.*