

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



Cuba Gastronorm 1/1 Inox – 28L, 530x325x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800157	Modelo:	HE800157
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800157

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800157
EAN	8711369800157

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 robusta com 28L, ideal para qualquer cozinha profissional. Versátil para fornos, frigoríficos e banho-maria, garante higiene e durabilidade.

Descrição Completa

Concebida para a dinâmica exigente das cozinhas profissionais, esta cuba Gastronorm 1/1 com 28 litros de capacidade é a solução ideal para otimizar os seus processos de preparação, confeção e conservação de alimentos. A sua robustez inegável assegura uma vida útil prolongada, mesmo sob uso contínuo, enquanto o design inteligente com rebordos lisos simplifica as rotinas de limpeza, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares rigorosas. Um investimento essencial para qualquer estabelecimento que preza pela eficiência e qualidade no manuseamento de ingredientes.

Cuba Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	28 Litros
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 200 mm
Peso Líquido	1,63 kg
Material	Aço Inoxidável (implícito pelo uso profissional)

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta bandeja gastronorm 1/1 torna-a indispensável em qualquer tipo de cozinha comercial. É perfeitamente adequada para a confeção de pratos em fornos de convecção, garantindo uma distribuição homogénea do calor. Na secção de conservação, as câmaras frigoríficas beneficiam do seu design empilhável para uma organização eficaz e controlo de stock. No serviço, a manutenção de alimentos quentes em sistemas de banho-maria ou réchauds é simplificada, assegurando que os pratos chegam à mesa na temperatura ideal para os seus clientes, seja num buffet de hotel ou na linha de serviço de um refeitório movimentado.

Porquê Escolher Este Equipamento

Investir neste contentor Gastronorm significa escolher um aliado robusto para as exigências diárias da sua cozinha. A sua construção duradoura resiste à corrosão e ao desgaste, minimizando a necessidade de substituições frequentes. Para o Chef Executivo, a garantia de compatibilidade com todos os equipamentos padronizados GN otimiza o fluxo de trabalho e reduz a complexidade na gestão de utensílios. Além disso, a facilidade de limpeza e a resistência a altas e baixas temperaturas são cruciais para manter os padrões HACCP e assegurar a segurança alimentar em todas as fases da produção.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste recipiente Gastronorm??

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional. A escolha do aço inox garante que o produto suporta as exigências de uso diário e cumpre as normas de segurança alimentar.

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

A limpeza deve ser feita com detergente neutro e água quente, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça industrial. Para preservar o brilho e evitar manchas, recomenda-se secar imediatamente após a lavagem e evitar produtos abrasivos ou palha de aço.

É compatível com todos os fornos e equipamentos de cozinha??

Sim, como é um recipiente no formato Gastronorm 1/1, possui dimensões padronizadas internacionalmente (530x325mm). Isto garante a sua compatibilidade com a maioria dos fornos de convecção, banho-maria, réchauds e câmaras frigoríficas industriais que utilizem o sistema GN.

Qual a profundidade e capacidade deste contentor??

Este contentor Gastronorm possui uma profundidade de 200mm e uma capacidade de 28 litros. Esta dimensão é ideal para armazenar e servir grandes volumes de alimentos, otimizando o espaço e a eficiência no seu serviço de restauração.

Pode ser utilizado para congelação ou arrefecimento rápido de alimentos??

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a conformidade com as normas Gastronorm tornam-no perfeitamente adequado para utilização em câmaras frigoríficas, abatedores de temperatura e congeladores. As suas propriedades permitem uma gestão térmica eficiente e segura para diversos tipos de alimentos.