

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm GN 1/6, 1 Litro, 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	HE806623	Modelo:	HE806623
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806623

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806623
EAN	8711369806623

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/6 de 1L, com 65mm de profundidade. Robusta, cantos reforçados, fácil de limpar e ideal para fornos, frigoríficos, banhos-maria e réchauds.

Descricao Completa

Concebido para a máxima eficiência e durabilidade na sua cozinha profissional, este recipiente gastronómico GN 1/6 é uma solução indispensável para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. Os seus cantos reforçados garantem uma resistência superior ao uso diário intensivo, enquanto os rebordos lisos simplificam a limpeza, contribuindo para uma higiene impecável e uma operação mais fluida no seu estabelecimento. O seu design versátil permite a utilização em diversas aplicações, otimizando o fluxo de trabalho.

cuba gastronorm gn 1/6 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/6
Capacidade	1 Litro
Profundidade (H)	65 mm
Dimensões Aproximadas	176 x 162 x 65 mm
Peso Líquido	0,21 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor gastronómico é a escolha ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, cantinas e serviços de catering que procuram maximizar a organização e a eficiência. A sua compatibilidade com fornos de convecção permite cozinhar e aquecer diretamente, enquanto a sua resistência a baixas temperaturas o torna perfeito para câmaras frigoríficas e arcas. No serviço de buffet, integra-se em sistemas de banho-maria e réchauds, assegurando que os alimentos se mantêm à temperatura ideal, facilitando a gestão da ementa e a rotação de stock.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de uma cuba gastronorm com estas características reflete um compromisso com a qualidade e a eficiência operacional. A sua construção robusta, com cantos reforçados, minimiza o risco de deformações e danos, prolongando a vida útil do produto e reduzindo custos de substituição. Além disso, a superfície lisa e a conformidade com o formato GN 1/6 simplificam a limpeza e garantem uma compatibilidade universal com o seu equipamento existente, desde fornos a sistemas de exposição de alimentos.

Perguntas Frequentes

Qual é a dimensão padrão de uma Cuba Gastronorm GN 1/6?

Este recipiente GN 1/6 possui dimensões aproximadas de 176x162mm, com uma profundidade de 65mm. Estas medidas são padrão da norma Gastronorm, assegurando compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos profissionais.

Pode ser utilizado em fornos de convecção e sistemas de banho-maria?

Sim, a versatilidade deste contentor permite a sua utilização em fornos de convecção para cozinhar ou aquecer, bem como em sistemas de banho-maria e réchauds para manter os alimentos quentes em buffets ou serviços de catering.

Quais os benefícios dos cantos reforçados e rebordos lisos?

Os cantos reforçados conferem maior durabilidade e resistência a impactos, prolongando a vida útil do recipiente em ambientes profissionais exigentes. Os rebordos lisos, por sua vez, facilitam significativamente a limpeza, otimizando as operações de higiene na cozinha.

Como devo realizar a manutenção e limpeza deste recipiente?

Para manter a higiene e durabilidade, lave o recipiente com água morna e detergente neutro após cada uso, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Pode ser lavado à máquina, o que facilita a integração nos ciclos de lavagem de loiça profissional.

Qual a capacidade útil de armazenamento para este formato?

Com uma capacidade de 1 litro, este contentor é ideal para porções individuais, guarnições ou pequenos ingredientes. Ajuda na gestão precisa das quantidades e no controlo do FIFO (First In,

First Out) em cozinhas com alta rotação de produtos.