

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm 1/6 Profissional 2.4L (H)150mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE806647	<b>Modelo:</b>	HE806647
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369806647

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE806647
<b>EAN</b>	8711369806647

## Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/6 robusta para uso intensivo. Cantos reforçados, fácil de limpar e apta para forno, frio e banho-maria. Ideal para gestão eficiente na cozinha.

## Descricao Completa

Uma gestão eficiente e higiênica na sua cozinha profissional começa com os utensílios certos. Esta cuba gastronorm 1/6 foi concebida para resistir ao ritmo intenso de restaurantes e serviços de catering, garantindo durabilidade e facilidade de manutenção. Com cantos reforçados e rebordos lisos, minimiza o desgaste e simplifica os processos de limpeza diária, um fator crucial para a segurança alimentar e operacional do seu negócio.

### cuba gastronorm 1/6 — Características Técnicas

<b>Tipo Gastronorm</b>	GN 1/6
<b>Capacidade</b>	2,4 Litros
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	176 x 162 x 150 mm
<b>Profundidade</b>	150 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,41 kg
<b>Características Adicionais</b>	Cantos reforçados, rebordos lisos, tamanho Gastronorm gravado

### Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm GN 1/6 é um parceiro versátil para qualquer cozinha que necessite de adaptabilidade. É ideal para a preparação de ingredientes num turno de alta produção, para manter molhos quentes num sistema de banho-maria durante o serviço de almoço, ou para armazenar porções individuais em câmaras frigoríficas, otimizando o controlo de stock e as normas de segurança alimentar. A sua robustez permite também a utilização em fornos de convecção e réchauds, tornando-o indispensável para buffets de hotel e linhas de self-service.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Optar por esta cuba gastronorm significa investir na durabilidade e na conformidade. Os seus cantos reforçados prolongam significativamente a vida útil do utensílio, reduzindo custos de substituição a longo prazo. O tamanho Gastronorm gravado simplifica a identificação e o cumprimento das normas HACCP, enquanto os rebordos lisos garantem uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os mais altos padrões de higiene. É a escolha inteligente para cozinhas que valorizam a resistência e a praticidade no dia a dia.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Em que tipos de equipamento pode ser utilizada esta cuba gastronorm??**

*Esta cuba é altamente versátil, podendo ser utilizada em fornos de convecção para cozinhar, em câmaras frigoríficas para conservação, em sistemas de banho-maria para manter alimentos quentes e em réchauds para apresentação em buffets. A sua conceção robusta permite a adaptação a diferentes ambientes de confeção e serviço.*

### **Qual a importância dos cantos reforçados e rebordos lisos??**

*Os cantos reforçados aumentam significativamente a resistência da cuba a impactos e deformações, prolongando a sua vida útil mesmo em uso intensivo. Os rebordos lisos, por sua vez, facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos alimentares, um aspeto fundamental para a higiene e segurança na manipulação de alimentos.*

### **Como dimensionar a cuba gastronorm correta para a minha operação??**

*A escolha da cuba gastronorm depende da capacidade e do espaço disponível no seu equipamento. Este modelo GN 1/6 (176x162mm) é ideal para pequenas porções ou ingredientes específicos. Combine-o com outras cubas de tamanhos diferentes, como GN 1/3 ou GN 1/2, para otimizar o preenchimento dos seus fornos ou banhos-maria, aproveitando ao máximo o espaço.*

### **Este recipiente é adequado para armazenamento prolongado em frio??**

*Sim, a cuba gastronorm 1/6 é perfeitamente adequada para ser utilizada em câmaras frigoríficas e congeladores, assegurando a conservação dos alimentos. O seu design robusto permite que seja empilhada de forma segura com outras cubas do mesmo tipo, facilitando a organização e otimizando o espaço de armazenamento a frio.*

**Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste contentor gastronorm??**

*Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza desta cuba é extremamente simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se a secagem completa após a lavagem para evitar manchas de água e manter o aspeto do material, contribuindo para uma maior durabilidade.*