

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 GN 1/6, 3.4L, Profissional, 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806654	Modelo:	HE806654
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806654

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806654

EAN

8711369806654

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/6 de 3.4L, com cantos reforçados para durabilidade superior e fácil limpeza. Ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria.

Descrição Completa

Concebida para a exigência das cozinhas profissionais, esta cuba gastronorm GN 1/6 de 3.4 litros otimiza a organização e a eficiência no seu espaço. Os seus cantos reforçados garantem uma resistência excepcional ao uso diário, enquanto a superfície lisa facilita a limpeza, assegurando os mais altos padrões de higiene no manuseamento de alimentos.

cuba gastronorm gn 1/6 — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/6
Capacidade	3.4 Litros
Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 200 mm
Peso Líquido	0.536 kg

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta cuba torna-a indispensável em diversos ambientes da hotelaria e restauração. É perfeita para a preparação de ingredientes (mise en place), armazenamento seguro em câmaras frigoríficas, e serviço aquecido em sistemas de banho-maria ou réchauds. Para o Chef Executivo, a padronização Gastronorm facilita a gestão de stocks e a rápida transição entre as diferentes fases de confeção, desde a preparação à apresentação.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie a sua cozinha com um recipiente que oferece mais do que apenas armazenamento. A robustez dos seus cantos reforçados não só previne deformações, como também simplifica a higienização, um fator crítico em ambientes de elevado tráfego. O seu design foi pensado para integrar-se perfeitamente em qualquer linha de buffet ou cozinha industrial, assegurando um fluxo de trabalho contínuo e organizado.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada de uma cuba Gastronorm com cantos reforçados??

Estas cubas são concebidas para uma longa vida útil em ambientes profissionais intensivos. Os cantos reforçados minimizam o risco de amolgadelas e deformações, resistindo a impactos e ao uso frequente, o que as torna um investimento duradouro para a sua cozinha.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta cuba para garantir a higiene??

Graças aos seus rebordos lisos e ao design otimizado, a limpeza é simples. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a remoção eficaz de resíduos alimentares e cumprindo as normas HACCP com facilidade.

Esta cuba Gastronorm GN 1/6 é compatível com que tipos de equipamentos??

É altamente compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional. Pode ser utilizada em fornos de convecção para cozedura, em câmaras frigoríficas para conservação, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter os alimentos quentes durante o serviço.

Qual a importância da capacidade de 3.4L e da altura de 200mm para o planeamento do menu??

A capacidade de 3.4L é ideal para porções médias de ingredientes ou pratos, enquanto a altura de 200mm permite um bom volume sem ocupar demasiado espaço vertical. É excelente para molhos, acompanhamentos ou componentes de saladas, facilitando a gestão da ementa diária.

Posso empilhar várias cubas destas para otimizar o espaço de armazenamento??

Sim, estas cubas são projetadas para serem empilháveis, o que é crucial para a otimização do espaço em cozinhas com áreas limitadas. Este recurso permite um armazenamento vertical eficiente tanto no frigorífico quanto na despensa, melhorando a organização e o acesso aos ingredientes.