

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 1/3 Inox com Pegas 7,8L (325x176x200mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE817452	Modelo:	HE817452
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817452

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817452

EAN

8711369817452

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 1/3 em aço inoxidável de 7,8L, ideal para preparações versáteis em cozinhas profissionais. Suporta temperaturas extremas e é fácil de limpar.

Descrição Completa

Maximize a eficiência da sua cozinha com a Cuba Gastronorm 1/3 em aço inoxidável, um utensílio versátil concebido para responder às exigências de qualquer ambiente de restauração profissional. Com uma capacidade de 7,8 litros e dimensões padrão GN 1/3, este recipiente oferece uma solução robusta para armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. As suas pegas integradas garantem um manuseamento seguro e prático, mesmo em momentos de maior movimento, permitindo que a sua equipa se foque na excelência do serviço.

Cuba Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Capacidade	7,8 litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 200 mm
Material	Aço Inoxidável
Resistência à Temperatura	-40°C a 250°C
Peso Líquido	0,889 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor gastronorm é indispensável em restaurantes, hotéis, buffets e serviços de catering, onde a adaptabilidade e a higiene são cruciais. A sua construção robusta em aço inoxidável torna-o perfeito para ser utilizado diretamente em fornos de convecção para confeitaria, em frigoríficos para arrefecimento e conservação, ou em banhos-maria e expositores de quentes para manutenção da

temperatura de serviço. Permite uma gestão fluida da mise en place e da rotação de stock, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente GN diferencia-se pela sua versatilidade e design prático, elementos essenciais para qualquer Chef ou gestor de F&B. As bordas arredondadas não só facilitam a limpeza profunda, minimizando o risco de contaminação cruzada e assegurando o cumprimento das normas HACCP, como também aumentam a durabilidade do produto. A sua capacidade de suportar grandes variações de temperatura oferece flexibilidade incomparável, desde a ultracongelação à confeção em altas temperaturas, tudo num só recipiente robusto e de fácil manutenção.

Perguntas Frequentes

Qual a versatilidade de utilização desta cuba gastronorm??

Esta cuba é extremamente versátil, sendo adequada para uso em fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e pratos de aquecimento, cobrindo todo o ciclo de preparação e serviço de alimentos. Suporta temperaturas de -40°C a 250°C, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

Como posso garantir a correta higienização do recipiente??

A cuba possui bordas arredondadas, que minimizam o acúmulo de resíduos e facilitam a limpeza manual. Adicionalmente, o material é seguro para máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma higienização eficiente e em conformidade com as normas sanitárias.

Qual a capacidade ideal para um serviço de pequeno-almoço buffet??

Com 7,8 litros de capacidade, este contentor GN 1/3 é ideal para servir porções médias de acompanhamentos, frutas cortadas ou molhos num buffet de pequeno-almoço. Para maior volume ou pratos principais, pode combiná-lo com recipientes GN de maior dimensão para uma apresentação harmoniosa.

É compatível com todos os equipamentos gastronorm??

Sim, esta cuba segue o padrão Gastronorm 1/3, o que garante compatibilidade universal com a maioria dos fornos, banhos-maria, carrinhos de transporte e expositores que utilizam este sistema modular. Certifique-se apenas das dimensões exatas para um encaixe perfeito no seu equipamento.

O material é resistente à corrosão e durável??

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este contentor é intrinsecamente resistente à corrosão, a ácidos alimentares e a choques mecânicos, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais. É uma solução duradoura para o seu negócio.