

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/1 Inox AISI 201 — 21L, 530x325x150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE817148	Modelo:	HE817148
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817148

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817148

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 em Inox AISI 201, 21L, ideal para armazenamento e confeção eficiente em fornos, frigoríficos e banhos-maria. Fácil de limpar e empilhável.

Descrição Completa

Uma gestão eficiente na sua cozinha profissional começa com equipamentos robustos e versáteis. A Cuba Gastronorm 1/1 em aço inoxidável AISI 201, com 21 litros de capacidade e dimensões de 530x325x150mm, foi concebida para otimizar os fluxos de trabalho do seu estabelecimento. Este recipiente industrial eleva os padrões de higiene e durabilidade, permitindo uma transição fluida desde a preparação, passando pela confeção, até à conservação e serviço dos alimentos. É a escolha ideal para chefes executivos e gestores de F&B que procuram maximizar a produtividade sem comprometer a qualidade ou a segurança alimentar.

Cuba Gastronorm 1/1 Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 201
Capacidade	21 Litros
Dimensões (CxLxA)	530x325x150mm
Padrão	Gastronorm GN 1/1
Peso Líquido	1,67kg
Características Adicionais	Pegas retráteis, Empilhável, Arestas arredondadas para fácil limpeza
Compatibilidade	Fornos de convecção, Frigoríficos, Banhos-maria, Réchauds, Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é indispensável para qualquer cozinha de restauração ou hotelaria que exija flexibilidade e conformidade com as normas HACCP. Desde o armazenamento seguro de ingredientes frescos no frigorífico até à utilização em fornos para confeção em lote durante o rush do almoço, ou manter os alimentos quentes em sistemas de banho-maria e réchauds para um serviço de buffet contínuo. A sua robustez permite resistir ao uso diário, sendo uma peça central para a organização da sua mise en place e para a eficiência na rotação de stock. É a solução perfeita para o diretor de operações que visa otimizar processos e garantir a segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta cuba Gastronorm de outras opções no mercado é a sua combinação de durabilidade superior e design pensado para a eficiência operacional. Enquanto muitos recipientes podem deformar ou corroer com o tempo, o aço inoxidável AISI 201 garante uma vida útil prolongada, mesmo sob condições de stress térmico e químico. As suas pegas retráteis não só facilitam o transporte seguro, mas também permitem um empilhamento mais compacto e estável, poupando espaço valioso na sua cozinha. As arestas arredondadas são um pormenor crucial que reduz significativamente o tempo de limpeza e os riscos de contaminação cruzada, superando a dificuldade de higienização de modelos com cantos mais acentuados.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade e resistência desta cuba Gastronorm em ambientes de cozinha profissional??

Esta cuba é fabricada em aço inoxidável AISI 201, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes exigentes. A sua construção robusta garante um desempenho fiável mesmo com uso intensivo diário.

Pode este recipiente ser utilizado em diferentes equipamentos de confeção e conservação??

Sim, a versatilidade deste contentor permite a sua utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds. É ideal para uma gestão de alimentos contínua desde a preparação até ao serviço.

Como se processa a limpeza e manutenção deste recipiente Gastronorm??

A limpeza é simplificada pelas suas arestas arredondadas, que evitam a acumulação de resíduos e facilitam a higienização. É totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, assegurando um processo rápido e eficaz.

Quais são as vantagens das pegas retráteis e do design empilhável para a operação da cozinha??

As pegas retráteis otimizam o transporte e manuseamento seguro, enquanto o design empilhável permite um armazenamento eficiente do espaço. Estas características são cruciais para a organização e fluidez da mise en place.

O que significa a classificação GN 1/1 e como se relaciona com a capacidade de 21 litros??

GN 1/1 refere-se ao formato Gastronorm padrão, com dimensões de 530x325mm, que garante compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais. A capacidade de 21 litros torna-o adequado para grandes volumes de alimentos, otimizando o serviço em picos de procura.