

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 Inox GN 1/1 - 28L, 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE817155	Modelo:	HE817155
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817155

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817155
EAN	8711369817155

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inox AISI 201 de 28L. Durável, fácil de limpar e versátil para armazenamento e confeção em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Esta robusta cuba Gastronorm GN 1/1 de 28 litros, fabricada em aço inoxidável AISI 201 de alta qualidade, é a solução ideal para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. Pensada para otimizar os fluxos de trabalho, garante durabilidade excepcional e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene, assegurando um ambiente seguro e produtivo para a sua equipa.

Cuba Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Capacidade	28 litros
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 200 mm
Material	Aço Inoxidável AISI 201
Peso Líquido	1,93 kg
Pegas	2 pegas retráteis
Empilhável	Sim

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional ou de restauração, desde restaurantes de alta gastronomia a serviços de catering de grande escala. A sua adaptabilidade permite a utilização direta em fornos de convecção para confeção, em frigoríficos para armazenamento de ingredientes frescos, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter os alimentos quentes durante o serviço, ideal para buffets e eventos. Facilita a mise en place e a organização do stock, otimizando cada fase do processo culinário.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 201, esta cuba oferece uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, um fator crítico para a longevidade do investimento. As suas arestas arredondadas não só facilitam a limpeza profunda, minimizando a acumulação de resíduos e cumprindo as normas HACCP, como também garantem uma manipulação mais segura. As pegas retráteis incorporadas e a capacidade de empilhamento são essenciais para otimizar o espaço de armazenamento e facilitar o transporte entre as diferentes estações de trabalho, tornando-a uma escolha prática e higiénica para o seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste contentor Gastronorm e quais os seus benefícios??

É fabricado em aço inoxidável AISI 201, conhecido pela sua elevada durabilidade e resistência à corrosão. Este material é ideal para ambientes de cozinha exigentes, garantindo uma longa vida útil e fácil manutenção.

Este recipiente pode ser usado em fornos??

Sim, é perfeitamente adequado para utilização em fornos de convecção. A sua construção em aço inoxidável resiste a altas temperaturas, tornando-o versátil para a confeção e reaquecimento de alimentos.

Como posso garantir a correta higiene e limpeza do contentor??

As arestas arredondadas facilitam a limpeza manual, evitando o acúmulo de sujidade. Adicionalmente, este contentor é apto para lavagem em máquina de lavar louça industrial, garantindo uma desinfeção eficaz e o cumprimento das normas de higiene.

Quais as vantagens das pegas retráteis e da capacidade de empilhamento??

As pegas retráteis permitem um transporte seguro e confortável, enquanto o design empilhável otimiza significativamente o espaço de armazenamento na sua cozinha, seja em frigoríficos ou prateleiras.

É compatível com sistemas de aquecimento como banho-maria ou réchauds??

Absolutamente. Esta cuba Gastronorm é concebida para encaixar perfeitamente em sistemas de banho-maria e réchauds, sendo ideal para manter a temperatura dos alimentos de forma consistente em buffets e linhas de serviço.