

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/9 Polivalente 1L – 176x108x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800737	Modelo:	HE800737
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800737

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800737

EAN

8711369800737

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 1/9 robusta, fácil de limpar, e versátil para fornos de convecção, câmaras frigoríficas e banhos-maria. Ideal para gestão alimentar.

Descrição Completa

A Cuba Gastronorm 1/9 oferece a base para uma organização exemplar na sua cozinha profissional. Concebida para resistir ao uso intensivo, a sua robustez garante durabilidade superior, enquanto os rebordos lisos simplificam significativamente o processo de limpeza. Esta versatilidade traduz-se em eficiência operacional, permitindo-lhe transitar facilmente entre a confeção, refrigeração e serviço de buffet, mantendo sempre a qualidade e segurança alimentar.

Cuba Gastronorm 1/9 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Recipiente Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/9
Capacidade	1 Litro
Dimensões (CxLxA)	176 x 108 x 100mm
Peso Líquido	0,181 kg
Design	Muito robusto
Características de Limpeza	Rebordos lisos, fáceis de limpar
Uso Compatível	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banhos-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta cuba gastronorm GN 1/9 é um elemento indispensável em qualquer ambiente de restauração que exija flexibilidade e conformidade. Desde a mise en place para o serviço de almoço num restaurante movimentado até à organização de ingredientes em câmaras frigoríficas ou à manutenção da temperatura ideal em banhos-maria e réchauds para um buffet de hotel, a sua adaptabilidade otimiza cada etapa do fluxo de trabalho. É ideal para porcionamento individual, armazenamento de pequenas quantidades de molhos ou guarnições, e também para a apresentação cuidada em buffets e serviços de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente gastronorm GN 1/9 distingue-se pela sua conformidade com as normas internacionais de gastronomia, garantindo compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional existentes. A sua construção pensada para a durabilidade e a facilidade de higienização minimizam o tempo de inatividade da sua equipa e os custos de manutenção, promovendo uma rotação de stock eficiente e um controlo de FIFO (First-In, First-Out) simplificado. É um investimento inteligente para quem procura otimizar os processos sem comprometer a qualidade.

Perguntas Frequentes

Que tipo de materiais são adequados para uma cuba gastronorm 1/9??

As cubas gastronorm são geralmente fabricadas em aço inoxidável AISI 304, policarbonato ou polipropileno, materiais conhecidos pela sua durabilidade, resistência a temperaturas extremas e conformidade com as normas alimentares.

Posso utilizar esta cuba GN 1/9 tanto em fornos de convecção como em refrigeração??

Sim, este recipiente é especificamente concebido para uma ampla gama de temperaturas, sendo perfeitamente adequado para fornos de convecção, garantindo resistência ao calor, e também para câmaras frigoríficas e bancadas refrigeradas, preservando a frescura dos alimentos.

Qual a importância dos rebordos lisos para a manutenção da cuba gastronorm??

Os rebordos lisos facilitam drasticamente a limpeza da cuba, impedindo a acumulação de resíduos alimentares e bactérias. Esta característica é crucial para manter os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha, conforme as diretrizes HACCP.

Para que tipo de aplicações a medida GN 1/9 é mais vantajosa em cozinhas profissionais??

A medida GN 1/9 é ideal para porcionar pequenas quantidades, como molhos, especiarias, guarnições ou condimentos, e para organizar componentes de pratos complexos. É também excelente para buffets onde a variedade e a apresentação cuidada são prioritárias.

Como posso otimizar o armazenamento e a utilização dos meus recipientes gastronorm??

Para otimizar o armazenamento, empilhe as cubas vazias de forma organizada. Para a utilização, combine-as com tampas adequadas para preservar os alimentos, e utilize-as em sistemas modulares como banhos-maria ou expositores refrigerados para maximizar a eficiência e a apresentação.