

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

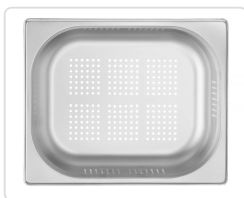
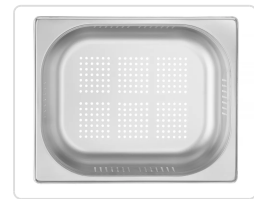
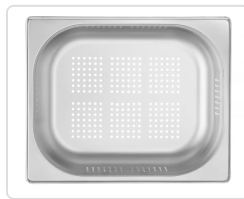


Cuba Gastronorm Perfurada GN 1/2 4L (H)65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE807323	Modelo:	HE807323
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807323

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE807323

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm perfurada GN 1/2, 4L, ideal para drenagem eficiente e uso versátil em fornos, frigoríficos e banho-maria. Otimize a sua cozinha.

Descricao Completa

Concebida para a eficiência máxima em cozinhas profissionais, esta cuba Gastronorm perfurada GN 1/2 é a solução ideal para processos que exigem drenagem superior e versatilidade térmica. Com uma capacidade de 4 litros e perfurações de 3mm no fundo e laterais, permite uma gestão impecável de alimentos, desde a lavagem e escoamento até à cozedura a vapor ou descongelação, garantindo sempre a melhor qualidade do produto final para o seu serviço de restauração. É um equipamento essencial para otimizar o fluxo de trabalho e manter os padrões de higiene em restaurantes, hotéis e serviços de catering.

Cuba Gastronorm perfurada GN 1/2 — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Capacidade	4 Litros
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	325x265x65mm
Altura	65mm
Diâmetro de Perfuração	3mm
Peso Líquido	0,48kg
Características de Design	Fundo e laterais perfurados, cantos reforçados, tamanho Gastronorm gravado, empilhável, rebordos lisos

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura otimizar a mise en place e o serviço, este recipiente Gastronorm é indispensável. É perfeitamente adequado para utilização em fornos de convecção, permitindo a cozedura a vapor de legumes ou peixe, bem como em câmaras frigoríficas para o armazenamento higiénico e descongelação controlada de ingredientes. No serviço, a sua compatibilidade com sistemas de banho-maria e réchauds garante que os pratos sejam mantidos à temperatura ideal, evitando a quebra de temperatura e assegurando a máxima satisfação do cliente em buffets de hotel ou serviços de catering de alto volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

A resistência e durabilidade são pontos-chave deste recipiente. Os cantos reforçados não só aumentam significativamente a vida útil do produto, mesmo em ambientes de uso intensivo, como também facilitam o empilhamento seguro, poupando espaço valioso na sua cozinha. Os rebordos lisos e o tamanho Gastronorm gravado simplificam a limpeza e a identificação, contribuindo para a manutenção dos mais rigorosos padrões HACCP. Escolha uma solução robusta que melhora a higiene, organização e eficiência da sua equipa, adaptando-se a diversas fases do ciclo de vida dos alimentos.

Perguntas Frequentes

Para que serve uma cuba Gastronorm perfurada??

Uma cuba Gastronorm perfurada, como este modelo GN 1/2 com perfurações de 3mm, é utilizada principalmente para drenagem de líquidos, cozedura a vapor de alimentos ou descongelação. É ideal para escorrer legumes, fruta, massa ou para manter alimentos secos em banhos-maria sem acumulação de água.

Pode ser utilizada em diferentes ambientes de temperatura??

Sim, este recipiente é extremamente versátil e resistente a variações de temperatura. Pode ser usado em fornos de convecção para cozedura, em câmaras frigoríficas para conservação e descongelação, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter os alimentos quentes durante o serviço.

Quais são as dimensões exatas desta cuba GN 1/2??

As dimensões aproximadas deste recipiente Gastronorm 1/2 são 325mm de comprimento por 265mm de largura, com uma altura de 65mm. Estas medidas padronizadas garantem a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional existentes no mercado.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste recipiente??

A limpeza é simplificada pelos rebordos lisos e pela superfície sem fendas, que minimizam a acumulação de resíduos. Recomenda-se a lavagem com detergente neutro e água quente, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça industrial, para assegurar a conformidade com as normas HACCP.

Qual a importância dos cantos reforçados no design??

Os cantos reforçados são cruciais para a durabilidade do recipiente, resistindo melhor a impactos e deformações no uso diário intenso de uma cozinha profissional. Além disso, facilitam o empilhamento seguro de várias cubas, otimizando o espaço de armazenamento e prevenindo danos.