

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/2 Profissional 2L (H)40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806319	Modelo:	HE806319
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806319

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806319

EAN

8711369806319

Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 robusto com 2L, ideal para fornos e refrigeração. Cantos reforçados para durabilidade e fácil limpeza. Versatilidade profissional.

Descrição Completa

Concebido para a exigência da cozinha moderna, este contentor Gastronorm 1/2 com 2 litros de capacidade e 40mm de altura é um aliado essencial. A sua robustez, garantida pelos cantos reforçados, assegura uma durabilidade excecional, mesmo sob utilização intensiva. Ideal para otimizar a preparação e o serviço de alimentos, mantendo a integridade e a higiene dos ingredientes. A padronização GN 1/2, gravada no recipiente, facilita a organização e o cumprimento das normas operacionais em qualquer cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/2
Capacidade	2 Litros
Altura	40 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	325x265x40 mm
Peso Líquido	0,43 kg

Aplicações Profissionais

Este versátil recipiente é indispensável em qualquer ambiente de restauração, desde o buffet de hotelaria cinco estrelas ao serviço de take-away de um snack-bar movimentado. A sua compatibilidade com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds torna-o perfeito para a confeção, armazenamento, transporte e exposição de alimentos. Garante a manutenção da temperatura e a higiene dos produtos, contribuindo para a segurança alimentar e a

eficiência operacional em picos de trabalho ou na gestão de stock.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este contentor GN significa investir na durabilidade e funcionalidade da sua cozinha. Os seus cantos reforçados prolongam a vida útil do produto, reduzindo custos de substituição a longo prazo. Os rebordos lisos não só facilitam a limpeza, cumprindo as normas HACCP, como também previnem a acumulação de resíduos, garantindo uma higiene superior. A versatilidade térmica permite uma transição fluida entre diferentes fases de preparação e serviço, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação dos pratos na sua operação diária.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade térmica deste recipiente Gastronorm??

Este recipiente foi concebido para alta versatilidade, podendo ser utilizado em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. Suporta variações extremas de temperatura, mantendo a qualidade dos alimentos.

Como se efetua a limpeza e manutenção para garantir a higiene??

Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza é extremamente fácil, evitando o acúmulo de resíduos e garantindo total conformidade com as normas de higiene alimentar. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça industrial.

Qual a capacidade real e as dimensões do contentor GN 1/2??

Este recipiente possui uma capacidade de 2 litros e dimensões aproximadas de 325x265x40mm. É ideal para porções individuais ou pequenas quantidades de ingredientes em buffets e linhas de serviço.

É adequado para uso diário intenso em cozinhas com elevado volume??

Sim, a sua construção com cantos reforçados confere-lhe uma resistência superior, tornando-o perfeitamente apto para o ambiente exigente de cozinhas profissionais com uso contínuo e frequente.

Qual a importância da padronização Gastronorm??

A padronização Gastronorm é crucial para a interoperabilidade em cozinhas profissionais. Garante que o recipiente se encaixa perfeitamente em diversos equipamentos, como fornos, frigoríficos, carros de transporte e buffets, otimizando o espaço e a funcionalidade.