

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm 1/3, 0,6L, 20mm Altura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE806401	<b>Modelo:</b>	HE806401
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369806401

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE806401

EAN

8711369806401

## Descrição Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3, 0,6L, com cantos reforçados para máxima resistência. Ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

A Cuba Gastronorm 1/3 é um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência, durabilidade e higiene. Com uma capacidade de 0,6 litros e 20mm de altura, este recipiente padronizado oferece uma solução robusta para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. Os seus cantos reforçados garantem uma resistência superior ao uso intensivo diário, prolongando a vida útil do produto e otimizando o investimento do seu negócio.

### Cuba Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/3
<b>Capacidade</b>	0,6L
<b>Altura (H)</b>	20mm
<b>Dimensões Aproximadas</b>	325x176x20mm
<b>Peso Líquido</b>	0,26kg
<b>Cantos</b>	Reforçados
<b>Rebordos</b>	Lisos, fáceis de limpar

### Aplicações Profissionais

Este contentor GN 1/3 é incrivelmente versátil, tornando-o um pilar em qualquer cozinha moderna. É perfeitamente adequado para utilização em fornos de convecção, permitindo cozinhar e aquecer com

total segurança. A sua robustez é igualmente ideal para câmaras frigoríficas, garantindo a conservação otimizada dos seus produtos. Em sistemas de banho-maria e réchauds, a cuba mantém os alimentos à temperatura ideal de serviço, sendo crucial para buffets de hotel, serviços de catering e restauração com ementas variadas.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Escolher este contentor gastronorm significa investir em fiabilidade e adaptabilidade para a sua operação. Os seus cantos reforçados distinguem-no pela durabilidade, resistindo aos rigores do ambiente de cozinha movimentado. Além disso, os seus rebordos lisos não só facilitam a limpeza, como também promovem a máxima higiene, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP. A sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos térmicos assegura que este recipiente se integra sem falhas no seu fluxo de trabalho, otimizando a preparação e o serviço.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade real desta cuba gastronorm??**

*Esta cuba gastronorm tem uma capacidade de 0,6 litros, ideal para pequenas porções ou ingredientes específicos. As suas dimensões padronizadas de 325x176x20mm permitem uma integração fácil.*

### **Pode ser utilizada em diferentes tipos de equipamentos de cozinha??**

*Sim, a versatilidade é uma das suas principais características. É compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, tornando-a perfeita para múltiplas fases de confeção e conservação.*

### **Como devo limpar e manter este recipiente??**

*Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente ou em máquina de lavar louça industrial, assegurando sempre uma higiene impecável e evitando acumulação de resíduos.*

### **É resistente a impactos e deformações??**

*Sim, foi concebida para ser "extremamente resistente" devido aos seus cantos reforçados. Esta característica confere-lhe uma robustez superior, ideal para o manuseamento frequente em ambientes de trabalho exigentes.*

### **Que tipo de utilização é mais adequado para esta altura de 20mm??**

*A profundidade de 20mm é ideal para preparação de ingredientes, pequenas quantidades de molhos, temperos ou para servir condimentos e guarnições em buffets. Permite uma fácil acessibilidade e uma apresentação cuidada.*