

# 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 1/3 – 1.5L, 40mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE806418	<b>Modelo:</b>	HE806418
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369806418

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE806418
<b>EAN</b>	8711369806418

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 robusto, 1.5L, 40mm profundidade. Ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria. Cantos reforçados, fácil de limpar.

## Descricao Completa

Concebida para a eficiência na cozinha profissional, esta **cuba Gastronorm 1/3** de 1.5 litros e 40mm de profundidade é a escolha ideal para otimizar o fluxo de trabalho no seu estabelecimento. A sua construção robusta, com cantos reforçados, garante uma durabilidade excecional, resistindo aos desafios diários de um ambiente de restauração exigente. Com rebordos suaves, a limpeza torna-se um processo rápido e higiénico, crucial para manter os mais elevados padrões de segurança alimentar.

### Cuba Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/3
<b>Capacidade</b>	1.5 litros
<b>Profundidade</b>	40 mm
<b>Dimensões Aproximadas (CxLxA)</b>	325 x 176 x 40 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.31 kg

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste recipiente Gastronorm torna-o indispensável em qualquer cozinha profissional. Pode ser utilizado em fornos de convecção para confeção uniforme de alimentos, em câmaras frigoríficas para conservação otimizada, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter a temperatura ideal do serviço. É a solução perfeita para a preparação de pratos, organização da mise en place e apresentação em buffets de hotéis, restaurantes ou serviços de catering, garantindo sempre a padronização e a conformidade com as normas de higiene alimentar.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste recipiente é um investimento na durabilidade e eficiência da sua operação. Os seus cantos reforçados minimizam o risco de deformação e prolongam a vida útil do produto, enquanto os rebordos lisos facilitam a limpeza profunda, poupando tempo e recursos da sua equipa. A compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm assegura uma integração perfeita nas suas cozinhas, reduzindo a necessidade de adaptações e garantindo um controlo de stock simplificado para o Diretor de F&B que procura otimização.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade real deste recipiente Gastronorm??**

*Este recipiente possui uma capacidade de 1.5 litros, ideal para porções individuais ou pequenos volumes de ingredientes. É perfeito para organizar ementas com múltiplas opções ou para preparações mais delicadas.*

### **Posso utilizar este recipiente em fornos e câmaras frigoríficas??**

*Sim, este recipiente Gastronorm é concebido para ser versátil, podendo ser usado tanto em fornos de convecção como em câmaras frigoríficas. Esta característica permite uma transição eficiente entre diferentes fases de preparação e conservação.*

### **Como devo limpar e manter este recipiente para garantir a sua durabilidade??**

*Os rebordos lisos facilitam a limpeza manual ou em máquinas de lavar loiça industriais. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e evitar abrasivos para preservar a superfície e os cantos reforçados, assegurando uma longa vida útil do recipiente.*

### **É compatível com outros equipamentos de cozinha padronizados??**

*Sim, sendo um recipiente Gastronorm padrão GN 1/3, é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que aceitam este formato, como banhos-maria, carrinhos de transporte e armários refrigerados, facilitando a uniformidade na sua cozinha.*

### **Este recipiente pode ser empilhado para poupar espaço??**

*Graças ao design Gastronorm, os recipientes podem ser empilhados de forma eficiente, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha. Os cantos reforçados contribuem para a estabilidade da pilha, protegendo os alimentos e os próprios recipientes.*