

# 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 GN 2/3 1.5L – Cantos Reforçados

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE806203	<b>Modelo:</b>	HE806203
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369806203

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE806203
<b>EAN</b>	8711369806203

## Descrição Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/3 (1.5L) com cantos reforçados, ideal para uso versátil em cozinhas profissionais. Resistente, higiénica e fácil de limpar.

## Descrição Completa

Concebida para a eficiência e durabilidade em ambientes de restauração intensiva, esta cuba Gastronorm GN 2/3 com 1.5 litros de capacidade é a solução ideal para chefs e gestores de cozinha que procuram otimizar o armazenamento e a preparação de alimentos. Os seus cantos reforçados garantem uma resistência excepcional ao uso contínuo, enquanto a superfície lisa e os rebordos facilitam uma limpeza rápida e completa, crucial para manter as normas de higiene HACCP no seu estabelecimento.

### Cuba Gastronorm GN 2/3 — Características Técnicas

<b>Formato Gastronorm</b>	GN 2/3
<b>Capacidade</b>	1.5 Litros
<b>Altura</b>	20 mm
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	354x325x20 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.51 kg
<b>Características Adicionais</b>	Cantos reforçados, rebordos lisos, tamanho Gastronorm gravado
<b>Uso Versátil</b>	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria, réchauds

### Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm GN 2/3 é um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de alta gastronomia a serviços de catering de grande volume. A sua compatibilidade com fornos de convecção torna-o ideal para a confeção e reaquecimento de pratos, enquanto a

aptidão para câmaras frigoríficas assegura a conservação otimizada dos ingredientes. Perfeito para a organização da mise en place, para manter pratos quentes em banhos-maria ou réchauds durante o serviço de buffet, ou para o transporte seguro de alimentos. A sua robustez é uma vantagem na rotação de stock e na gestão de inventário diário, apoiando um fluxo de trabalho eficiente e higiénico.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Distingue-se no mercado pela sua construção robusta, particularmente nos cantos reforçados, que minimizam o risco de deformação e prolongam a vida útil do equipamento, mesmo em operações intensivas. A facilidade de limpeza dos seus rebordos lisos não só poupa tempo à sua equipa, como também contribui para a rigorosa manutenção das normas HACCP, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a segurança alimentar. Ao investir nesta cuba, adquire uma ferramenta versátil que se integra perfeitamente nos seus fluxos de trabalho, desde a preparação à conservação e serviço, representando uma escolha económica e prática para o seu negócio.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade exata e as dimensões desta cuba Gastronorm??**

*Esta cuba tem uma capacidade de 1.5 litros e o formato padrão GN 2/3, com dimensões de 354x325x20 mm (Comprimento x Largura x Altura). É ideal para porções individuais ou pequenas quantidades em cozinhas profissionais.*

### **Como posso garantir a correta manutenção e limpeza do recipiente??**

*Os rebordos lisos e a superfície sem fendas deste recipiente facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e evitar produtos abrasivos para preservar a integridade do material e a higiene.*

### **É seguro utilizar este recipiente em fornos de convecção ou câmaras frigoríficas??**

*Sim, este recipiente foi concebido para ser extremamente versátil. Pode ser utilizado com total segurança em fornos de convecção para confeção e reaquecimento, bem como em câmaras frigoríficas para conservação de alimentos, suportando grandes variações de temperatura.*

### **Qual a vantagem dos cantos reforçados neste tipo de contentor??**

*Os cantos reforçados proporcionam uma resistência superior a impactos e deformações, que são comuns em ambientes de cozinha movimentados. Esta característica aumenta significativamente a durabilidade do recipiente e a sua vida útil, reduzindo a necessidade de substituição.*

### **Pode ser usado em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter a temperatura??**

*Absolutamente. Este recipiente Gastronorm é perfeitamente adequado para ser integrado em sistemas de banho-maria e réchauds, garantindo que os seus alimentos se mantêm à temperatura ideal para o serviço. É uma solução eficiente para buffets e expositores aquecidos.*