

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm GN 2/3 Resistente 5.5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE806227	Modelo:	HE806227
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806227

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE806227
EAN	8711369806227

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/3 com 5.5L, 65mm de altura. Cantos reforçados para durabilidade. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A **Cuba Gastronorm GN 2/3** de 5.5 litros e 65mm de profundidade é um elemento indispensável para qualquer cozinha profissional em restaurantes, hotéis ou serviços de catering em Portugal. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho, esta cuba destaca-se pela sua robustez e versatilidade, garantindo o armazenamento seguro e a confeção eficiente de alimentos em diversos ambientes, desde a preparação até ao serviço final. Os seus cantos reforçados asseguram uma durabilidade superior, mesmo em condições de uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituição frequente e salvaguardando o seu investimento.

cuba gastronorm gn 2/3 — Características Técnicas

Capacidade	5.5 Litros
Formato	Gastronorm GN 2/3
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	354 x 325 x 65 mm
Altura	65 mm
Peso Líquido	0.65 kg
Características Adicionais	Cantos reforçados, tamanho Gastronorm gravado, bordos lisos para fácil limpeza.

Aplicações Profissionais

Esta cuba é perfeitamente adequada para uma vasta gama de operações na sua cozinha profissional. Utilize-a para a mise en place diária de ingredientes, o armazenamento seguro de alimentos pré-preparados em câmaras frigoríficas, ou para servir pratos quentes e frios em buffets e linhas de self-service através de sistemas de banho-maria e réchauds. A sua compatibilidade com fornos de convecção permite a cozedura e aquecimento direto, simplificando os processos e otimizando o tempo da sua equipa, especialmente durante os picos de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta Cuba Gastronorm GN 2/3 traduz-se em benefícios tangíveis para a sua operação. A sua construção robusta, com cantos reforçados, garante uma longevidade excepcional, minimizando os custos de substituição a longo prazo. Os bordos lisos e a gravação do formato Gastronorm facilitam a limpeza e a organização do stock, cumprindo com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar (HACCP). A sua adaptabilidade a diferentes temperaturas e equipamentos significa que pode contar com este recipiente para múltiplas tarefas, desde a refrigeração à cozedura e manutenção em quente, tornando-o um ativo versátil e fiável para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem dos cantos reforçados nesta cuba??

Os cantos reforçados aumentam significativamente a resistência da cuba a impactos e deformações. Isto prolonga a vida útil do recipiente em ambientes profissionais exigentes, reduzindo os custos de substituição.

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

Sim, esta cuba é extremamente versátil. Foi concebida para ser utilizada em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases de preparação e serviço.

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

Graças aos seus bordos lisos e ao material de fácil higienização, a limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água, ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a conformidade com as normas sanitárias.

Que tipo de alimentos pode ser armazenado nesta cuba??

Devido à sua compatibilidade com ambientes de refrigeração e aquecimento, é ideal para uma vasta gama de alimentos, desde vegetais e carnes pré-preparadas a molhos, sopas e acompanhamentos, tanto crus como cozinhados.

É compatível com outros acessórios Gastronorm??

Sim, sendo um recipiente com o formato padrão GN 2/3, é totalmente compatível com tampas, grelhas e suportes desenhados para o sistema Gastronorm 2/3. Isto facilita a integração no seu equipamento existente e a padronização na cozinha.