

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 2/3, 9L, 100mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE806234	Modelo:	HE806234
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806234

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE806234
EAN	8711369806234

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 2/3 com 9L e 100mm de profundidade. Robusta, durável e fácil de limpar, ideal para múltiplos usos em restaurantes, hotéis e catering profissional.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 2/3 foi concebida para resistir ao exigente ritmo das cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência no manuseamento de alimentos. Com uma capacidade de 9 litros e uma profundidade ideal de 100mm, otimiza o espaço e a organização, quer seja para armazenamento, confeção ou serviço de buffet. As suas características ergonómicas e de alta resistência traduzem-se numa melhoria significativa na produtividade diária e na conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene alimentar.

Cuba Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

Formato	Gastronorm 2/3
Capacidade	9 Litros
Profundidade	100mm
Dimensões	354x325x100mm (aproximadas)
Peso Líquido	0,74kg
Contextos de Uso	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

A versatilidade da Cuba Gastronorm 2/3 é um ativo valioso em qualquer cozinha profissional. É ideal para a preparação, armazenamento e apresentação de pratos em buffets de hotéis, serviços de catering e restaurantes de grande volume. A sua capacidade térmica permite transitar diretamente do frio da câmara frigorífica para o calor de um forno de convecção ou de um banho-maria, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar dos ingredientes e confeções. Perfeita para organizar a sua "mise en place" ou para um serviço contínuo durante picos de refeição.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção desta cuba reside na sua construção robusta, com cantos reforçados que resistem a impactos e prolongam a sua vida útil, minimizando custos de substituição. Ao contrário de alternativas mais frágeis, os seus rebordos lisos não só facilitam uma limpeza rápida e eficaz, crucial para as normas HACCP, mas também evitam a acumulação de resíduos, assegurando uma higiene impecável. Um investimento inteligente para diretores de operações que procuram fiabilidade e durabilidade no equipamento de cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e dimensões desta cuba Gastronorm??

Esta cuba Gastronorm 2/3 possui uma capacidade de 9 litros e uma profundidade de 100mm, com dimensões externas aproximadas de 354x325mm. É um tamanho padronizado ideal para encaixe em equipamentos modulares.

Em que ambientes de cozinha posso utilizar esta cuba GN 2/3??

Este recipiente GN 2/3 é extremamente versátil, podendo ser utilizado em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua robustez permite aplicações em diversas fases do processo culinário.

Como devo limpar e manter esta cuba??

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro, esfregando com uma esponja macia para evitar riscos. A facilidade de higienização cumpre as normas de segurança alimentar e prolonga a vida útil do recipiente.

Esta cuba Gastronorm é compatível com sistemas de aquecimento e refrigeração??

Sim, a conceção desta cuba Gastronorm permite a sua utilização em ambientes de alta e baixa temperatura, desde fornos de convecção a câmaras frigoríficas. Mantém a integridade dos alimentos e a sua estrutura, adaptando-se a diversas necessidades.

Quais as vantagens dos cantos reforçados para o uso profissional??

Os cantos reforçados conferem uma resistência superior à cuba, prevenindo deformações e aumentando a sua durabilidade em ambientes de uso intensivo. Isso prolonga a vida útil do produto,

minimizando a necessidade de substituição e os custos associados.