

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 2/3 - 15,5L | Profissional e Versátil

Informacoes do Produto

SKU:	HE806258	Modelo:	HE806258
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806258

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806258

EAN

8711369806258

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 2/3 robusta, 15,5L. Ideal para cozinhas profissionais, resistente a altas temperaturas, fácil de limpar e apta para fornos e refrigeração.

Descrição Completa

A Cuba Gastronorm 2/3 de 15,5L é a solução ideal para otimizar a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional. Concebida para resistir ao ritmo intenso dos serviços de restauração, este contentor alimentar oferece durabilidade superior graças aos seus cantos reforçados. A sua versatilidade permite uma transição fluida entre diferentes fases da confeção, desde o armazenamento refrigerado à exposição em banho-maria, garantindo sempre a máxima segurança alimentar. Invista numa ferramenta que simplifica a gestão dos seus ingredientes e pratos, contribuindo para um fluxo de trabalho mais organizado e produtivo, essencial para qualquer chefe executivo ou gestor de F&B.

Cuba Gastronorm 2/3 — Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Formato GN	2/3
Capacidade	15,5 Litros
Dimensões (CxLxA)	354x325x200mm
Peso Líquido	1,23 kg
Adequado para	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em qualquer ambiente de cozinha que exija flexibilidade e conformidade com os padrões Gastronorm. Perfeito para a "mise en place" em restaurantes com alto volume, permite organizar e armazenar ingredientes frescos de forma eficiente. No serviço de catering, facilita a preparação antecipada de pratos e o seu transporte seguro. É igualmente crucial para buffets de hotel, onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos são prioritárias, integrando-se sem esforço em equipamentos de banho-maria ou vitrines aquecidas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A característica que distingue esta Cuba Gastronorm é a sua construção robusta com cantos reforçados, uma mais-valia que prolonga significativamente a vida útil do produto face a opções standard. Os rebordos lisos não só garantem uma limpeza rápida e eficaz, crucial para as normas HACCP, como também proporcionam um manuseamento seguro para a sua equipa. A gravação do tamanho Gastronorm assegura uma identificação imediata e precisa, eliminando erros e agilizando as operações diárias, desde a confeção ao serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e dimensões exatas desta Cuba Gastronorm 2/3??

A Cuba Gastronorm 2/3 oferece uma capacidade de 15,5 litros, com dimensões aproximadas de 354x325x200mm. É ideal para otimizar o espaço e a organização na sua cozinha profissional.

Em que tipos de equipamentos posso utilizar este recipiente GN??

Este recipiente é extremamente versátil, podendo ser utilizado com segurança em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas necessidades da sua operação.

Como garantir a higiene e durabilidade da Cuba Gastronorm 2/3??

Graças aos seus rebordos lisos e cantos reforçados, a limpeza é simplificada e a resistência a impactos é superior. Recomenda-se a lavagem após cada uso com detergente adequado para equipamentos de cozinha e secagem completa.

Esta cuba Gastronorm é adequada para o transporte e armazenamento de alimentos??

Sim, a sua construção robusta e a padronização GN 2/3 tornam-na perfeita para o transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas da cozinha ou para o armazenamento eficiente em frigoríficos e congeladores. A capacidade de 15,5L permite uma gestão eficaz do stock.

Quais as vantagens dos cantos reforçados no uso diário??

Os cantos reforçados conferem uma durabilidade excepcional ao recipiente, minimizando o risco de deformações ou danos por manuseamento intenso. Isto traduz-se numa vida útil mais longa e num investimento mais rentável para o seu negócio.