

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: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/1 2,5L Profissional – 530x325x20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806104	Modelo:	HE806104
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806104
EAN	8711369806104

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 robusta com 2,5L, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Cantos reforçados, fácil limpeza e versátil em forno ou frio.

Descricao Completa

Concebida para a eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes, esta **cuba Gastronorm 1/1** de 2,5 litros é um elemento indispensável para o seu negócio. Os seus cantos reforçados garantem uma resistência superior ao uso contínuo, minimizando a necessidade de substituições frequentes e protegendo o seu investimento. A sua versatilidade térmica permite a transição fluida entre diferentes etapas da confeção, desde a preparação à conservação, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Cuba Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Formato GN	1/1
Capacidade	2,5 Litros
Altura (H)	20 mm
Dimensões (CxLxA)	530x325x20 mm
Peso Líquido	0,75 kg
Características Adicionais	Cantos reforçados, rebordos lisos, tamanho Gastronorm gravado
Usos Compatíveis	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta cuba de armazenamento é essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a buffets de hotel e serviços de catering. É perfeita para a *mise en place* diária,

permitindo organizar ingredientes de forma eficiente e higiênica. A sua capacidade de ser utilizada em fornos de convecção torna-a ideal para confeção de pratos, enquanto a compatibilidade com câmaras frigoríficas assegura a conservação adequada dos alimentos, fundamental para a segurança alimentar e o controlo FIFO (First In, First Out) no seu estabelecimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta cuba para a sua cozinha significa investir em fiabilidade e otimização operacional. A robustez dos cantos reforçados diferencia-a de alternativas genéricas, prolongando significativamente a vida útil do produto e reduzindo custos a longo prazo com substituições. Os rebordos lisos e o design padronizado Gastronorm não só facilitam a limpeza profunda, cumprindo as normas HACCP, como também garantem uma integração perfeita com o seu equipamento existente, melhorando a produtividade da sua equipa e a consistência do seu serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real desta cuba Gastronorm 1/1??

Esta cuba tem uma capacidade de 2,5 litros, sendo ideal para armazenar pequenas a médias porções de alimentos, ingredientes preparados ou molhos na sua cozinha. As suas dimensões de 530x325x20mm garantem a padronização para equipamentos GN 1/1.

Esta cuba é adequada para forno ou congelador??

Sim, a versatilidade desta cuba Gastronorm permite o seu uso seguro tanto em fornos de convecção para confeção como em câmaras frigoríficas para conservação e refrigeração de alimentos. Isto facilita a gestão e o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta cuba??

Graças aos seus rebordos lisos e acabamento de alta qualidade, a cuba é extremamente fácil de limpar. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas sanitárias.

Quais as vantagens dos cantos reforçados??

Os cantos reforçados aumentam significativamente a resistência da cuba a impactos e deformações, que são comuns em cozinhas profissionais. Isso traduz-se numa maior durabilidade do produto, prolongando a sua vida útil e protegendo o seu investimento contra o desgaste diário.

Este recipiente pode ser empilhado para poupar espaço??

Sim, as cubas Gastronorm são concebidas para empilhamento seguro, mesmo com alimentos no interior, o que otimiza o espaço de armazenamento em câmaras frigoríficas ou despensas. O seu design padronizado garante estabilidade e fácil manuseamento para a sua equipa.