

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/1 Profissional 14L, 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	HE806135	Modelo:	HE806135
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806135

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806135
EAN	8711369806135

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 robusta, ideal para cozinhas profissionais. Com cantos reforçados e rebordos lisos para fácil limpeza. Versátil em forno, frio ou banho-maria.

Descricao Completa

A otimização do armazenamento e preparação de alimentos é crucial para a eficiência de qualquer cozinha profissional. Esta cuba Gastronorm 1/1, com uma capacidade generosa de 14 litros e 100mm de profundidade, foi concebida para resistir ao ritmo acelerado da restauração, garantindo uma manipulação segura e higiénica. A sua robustez, aliada a um design funcional, torna-a um elemento indispensável para o fluxo de trabalho de chefs e gestores de equipas.

Cuba Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Capacidade	14 Litros
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 100 mm
Formato Gastronorm	GN 1/1
Peso Líquido	1,13 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor GN 1/1 é uma ferramenta de trabalho versátil, adaptando-se a múltiplas funções dentro da sua cozinha industrial. É ideal para a preparação da *mise en place* diária, permitindo organizar ingredientes e semipreparados de forma eficiente. No serviço, pode ser integrado em sistemas de banho-maria para manter alimentos quentes à temperatura ideal ou utilizado em réchauds para buffets de hotelaria. A sua compatibilidade com fornos de convecção expande as possibilidades de confeção, enquanto a resistência a baixas temperaturas o torna perfeito para câmaras frigoríficas e controlo de stock segundo as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta cuba Gastronorm significa investir em durabilidade e funcionalidade para o seu estabelecimento. Os seus cantos reforçados garantem uma vida útil prolongada, mesmo em

ambientes de utilização intensiva, minimizando a necessidade de substituições frequentes. Os rebordos lisos não só facilitam a limpeza, cumprindo rigorosas normas de higiene, como também asseguram um manuseamento confortável e seguro para a sua equipa. O design Gastronorm standardizado proporciona compatibilidade universal com outros equipamentos, otimizando o seu espaço e operação di cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta cuba Gastronorm em relação a outros recipientes??

A principal vantagem reside na sua resistência superior, graças aos cantos reforçados, e na versatilidade de utilização em diversos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, câmaras frigoríficas e sistemas de banho-maria.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos de convecção??

Sim, este recipiente Gastronorm é perfeitamente adequado para uso em fornos de convecção, permitindo a confeção e aquecimento de alimentos de forma eficiente e segura.

Como garantir a limpeza e higiene adequadas do recipiente Gastronorm??

Os rebordos lisos do recipiente facilitam a sua limpeza. Recomenda-se a lavagem imediata após o uso com detergente e água quente, podendo ser lavado em máquina de lavar loiça industrial para otimizar a higiene.

É compatível com sistemas de refrigeração e banho-maria??

Sim, a cuba Gastronorm é concebida para uma utilização flexível, sendo totalmente compatível com câmaras frigoríficas para conservação de alimentos e sistemas de banho-maria para manutenção de temperatura.

Qual a importância dos cantos reforçados para a durabilidade do produto??

Os cantos reforçados conferem ao recipiente uma robustez extra, protegendo-o contra impactos e deformações comuns no ambiente de uma cozinha movimentada, o que se traduz numa maior durabilidade e menor custo de substituição a longo prazo.