

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 Policarbonato GN 1/1, Branca, 9L, 65mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE862285	Modelo:	HE862285
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862285

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862285
EAN	8711369862285

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 em policarbonato branco de 9L, ideal para congelação, banho-maria e micro-ondas. Resistente a -40°C a 110°C, empilhável e lavável. Essencial para

a sua cozinha.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura otimizar a organização e a higiene na cozinha profissional, a Cuba Gastronorm 1/1 em policarbonato branco de 9 litros é a solução ideal. Este recipiente versátil, com dimensões GN 1/1 (530x325x65mm), foi concebido para suportar uma gama extrema de temperaturas, de -40°C a 110°C, tornando-o indispensável em qualquer ambiente de restauração, desde o congelador ao banho-maria. A sua construção robusta em policarbonato assegura durabilidade e resistência ao uso diário, sem absorver odores nem sabores, preservando a qualidade dos seus ingredientes.

Cuba Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Capacidade	9 Litros
Cor	Branco
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 65 mm
Material	Policarbonato (PC)
Faixa de Temperatura	-40°C a 110°C
Peso Líquido	0,75 kg
Empilhável	Sim
Lavável na Máquina de Loiça	Sim
Compatibilidade	Congelador, Micro-ondas, Banho-Maria, Chafing Dish
Não Absorve Odores/Sabores	Sim

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste contentor Gastronorm em policarbonato torna-o uma peça central para diversas operações em cozinhas profissionais. É perfeitamente adequado para a preparação e mise en place em restaurantes de alta gastronomia, permitindo a organização eficiente de ingredientes. Em hotéis e serviços de catering, facilita a apresentação de buffets, garantindo que os alimentos são mantidos na temperatura ideal em banhos-maria ou chafing dishes. A sua resistência ao congelamento (-40°C) é crucial para a gestão de stocks e controlo de FIFO, enquanto a tolerância a altas temperaturas (110°C) permite o reaquecimento direto em micro-ondas, agilizando o serviço durante períodos de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente Gastronorm destaca-se pela sua adaptabilidade superior e pela sua contribuição para a segurança alimentar. Ao contrário de alternativas que podem reter cheiros ou manchas, o policarbonato de alta qualidade utilizado não absorve odores nem sabores, protegendo a integridade dos seus pratos. A capacidade de transitar diretamente do congelador para o banho-maria ou micro-ondas elimina a necessidade de transferências, reduzindo o manuseamento e o risco de contaminação cruzada. Além disso, a sua propriedade empilhável otimiza o espaço de armazenamento na sua cozinha, uma vantagem crítica em ambientes com elevada exigência de eficiência e organização.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do policarbonato em cubas Gastronorm??

O policarbonato oferece durabilidade excepcional, é leve e não absorve odores nem sabores, garantindo a higiene e a frescura dos alimentos. É também altamente resistente a impactos e variações de temperatura.

Este contentor é seguro para utilização em fornos ou apenas micro-ondas??

Este contentor é seguro para utilização em micro-ondas, banhos-maria e chafing dishes, suportando temperaturas até 110°C. Não é recomendado para fornos convencionais de alta temperatura.

Como devo limpar e manter esta cuba para prolongar a sua vida útil??

Para uma manutenção eficaz, a cuba pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se evitar o uso de abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície do policarbonato.

Posso utilizar esta cuba para congelação de líquidos ou alimentos quentes??

Sim, a cuba foi concebida para suportar temperaturas desde -40°C, sendo ideal para congelação de líquidos e alimentos. Também é adequada para manter alimentos quentes em banho-maria ou chafing dishes.

Este modelo GN 1/1 é compatível com todas as bancadas e equipamentos Gastronorm??

Sim, a designação GN 1/1 (530x325mm) indica uma medida padrão universalmente compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm, como banhos-maria, vitrines refrigeradas e carrinhos de transporte.