

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/2 Polipropileno Transparente 12,5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE880159	Modelo:	HE880159
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880159

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880159
EAN	8711369880159

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 transparente de polipropileno 12,5L, ideal para armazenamento HACCP. Resistente a odores, lavável na máquina. Dimensões 325x265x200mm.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2 em polipropileno transparente de 12,5 litros é um aliado essencial para a gestão eficiente e segura de alimentos em qualquer cozinha profissional. Concebido para otimizar a organização e a higiene, permite uma visualização imediata do conteúdo, acelerando o fluxo de trabalho e minimizando o desperdício. A sua conformidade com as rigorosas normas HACCP garante um armazenamento que cumpre os mais elevados padrões de segurança alimentar.

Cuba Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm 1/2
Material	Polipropileno Transparente
Capacidade	12,5 Litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 200 mm
Peso Líquido	0,55 kg
Conformidade	Normas HACCP
Resistência	Não absorve odores ou sabores
Manutenção	Lavável na máquina de lavar loiça
Funcionalidade Adicional	Etiqueta moldada para controlo do processo de armazenamento

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura maximizar a eficiência na preparação e conservação de ingredientes, este contentor GN 1/2 é perfeito para a organização da mise en place. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que exigem uma gestão de stocks visível e um controlo rigoroso da frescura dos alimentos, suportando a rotação FIFO (First-In, First-Out). A sua versatilidade permite usá-lo no armazenamento de vegetais cortados, marinadas de carne ou peixe, e produtos semi-confeccionados.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta cuba diferencia-se pela sua construção robusta em polipropileno transparente de alta qualidade, que não só permite a rápida identificação dos alimentos, como também evita a absorção de odores e sabores indesejados, crucial para manter a integridade e o sabor original de cada ingrediente. A etiqueta integrada no molde facilita o registo de datas e processos, uma vantagem decisiva para a rastreabilidade e conformidade com as diretrizes HACCP, poupando tempo e assegurando a máxima segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como este contentor GN 1/2 contribui para a segurança alimentar??

É fabricado em polipropileno transparente, material que não absorve odores nem sabores, e cumpre rigorosamente as normas HACCP, garantindo um armazenamento higiénico e seguro dos alimentos.

Pode ser utilizado em máquinas de lavar loiça industriais??

Sim, este recipiente foi concebido para ser totalmente lavável em máquinas de lavar loiça, o que facilita a sua limpeza e desinfeção rápida após cada utilização, otimizando o seu tempo.

Qual a capacidade e as dimensões exatas desta cuba Gastronorm??

Este modelo possui uma capacidade de 12,5 litros e as suas dimensões externas são de 325x265x200mm (comprimento x largura x altura), no formato padronizado Gastronorm 1/2.

É adequado para que tipo de alimentos??

A sua construção em polipropileno transparente e a não absorção de odores tornam-no ideal para uma vasta gama de alimentos, desde vegetais e carnes preparadas até molhos e produtos semi-confeccionados, mantendo a sua frescura.

Como posso otimizar a organização da minha câmara frigorífica com estes contentores??

Graças ao seu formato Gastronorm padronizado e transparência, permite uma organização modular e eficiente do espaço na câmara frigorífica, facilitando a identificação rápida dos produtos e o controlo visual do stock e rotação.