

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



Cuba Gastronorm 1/3 Transparente 3.5L – Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	HE880227	Modelo:	HE880227
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880227

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880227

EAN

8711369880227

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 1/3 transparente em polipropileno de 3,5L. Ideal para armazenamento e preparação, não absorve odores ou sabores. Empilhável e lavável em máquina.

Descrição Completa

Concebida para a exigência do ambiente profissional, esta cuba Gastronorm 1/3 em polipropileno translúcido de 3,5 litros é a solução ideal para otimizar a gestão de alimentos na sua cozinha. Garante a máxima higiene e visibilidade do conteúdo, promovendo uma organização superior e eficiência na preparação e serviço. É um aliado robusto e versátil para chefs e gestores de F&B que procuram durabilidade e funcionalidade.

Cuba Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Capacidade	3,5 Litros
Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 100 mm
Material	Polipropileno translúcido (PP)
Formato	Gastronorm GN 1/3
Peso Líquido	0,28 kg
Empilhável	Sim
Compatibilidade	Micro-ondas e Máquina de Lavar Louças

Aplicações Profissionais

Esta versátil panela Gastronorm é indispensável em qualquer restaurante, buffet de hotel ou serviço de catering que exija organização e higiene. Utilize-a para a mise en place de ingredientes,

armazenamento de alimentos em frigoríficos e arcas, ou para servir em banhos-maria. A sua capacidade de 3,5L permite uma gestão eficiente de porções, garantindo que a sua equipa mantém a rotação de stock e o controlo de FIFO (First-In, First-Out) de forma impecável.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação deste recipiente reside na sua construção em polipropileno de alta qualidade. Ao contrário de alternativas que podem reter odores e sabores, esta cuba assegura que os seus alimentos mantêm a sua integridade e frescura. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, poupando tempo precioso. Além disso, a capacidade de ser empilhável e a resistência a altas temperaturas, incluindo o micro-ondas e a máquina de lavar loiça industrial, traduzem-se numa otimização de espaço e numa simplificação significativa dos processos de limpeza diários.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e dimensões exatas desta cuba Gastronorm 1/3??

Esta cuba Gastronorm 1/3 possui uma capacidade de 3,5 litros e dimensões de 325x176x100mm (comprimento x largura x altura). É ideal para otimizar o espaço em balcões refrigerados ou banhos-maria, facilitando a organização em qualquer cozinha profissional.

Pode ser utilizada no micro-ondas e lava-loiça industrial??

Sim, o material de polipropileno translúcido permite a sua utilização segura tanto no micro-ondas para aquecimento rápido de preparações, como na máquina de lavar loiça industrial para uma higienização profunda e simplificada. Isto aumenta a versatilidade operacional no seu negócio.

Qual o material de fabrico e os seus benefícios para a cozinha profissional??

É fabricada em polipropileno de alta qualidade e translúcido, um material robusto que não absorve odores nem sabores dos alimentos. Este atributo garante a pureza dos seus produtos e prolonga a vida útil da cuba, sendo um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Como esta cuba ajuda na organização e higiene da minha cozinha??

A sua capacidade de ser empilhável permite uma arrumação compacta, libertando espaço valioso nas bancadas e despensas. A transparência do material facilita a visualização imediata do conteúdo, acelerando a identificação de ingredientes e contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho limpo e ordenado, crucial para as normas HACCP.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm??

Sim, sendo uma cuba com o formato padrão Gastronorm GN 1/3, é totalmente compatível com a vasta gama de equipamentos GN existentes no mercado. Isso inclui vitrines refrigeradas, banhos-maria, fornos combinados e carros de transporte, garantindo integração perfeita no seu fluxo de trabalho.