

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/4 Inox 2.8L (265x162x100mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE800539	Modelo:	HE800539
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800539

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800539

EAN	8711369800539
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/4 em inox robusto e versátil para cozinhas profissionais. Ideal para preparação, conservação e confeitão (-40°C a 250°C).

Descricao Completa

A **Cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável** é um elemento indispensável para a eficiência de qualquer cozinha profissional. Com uma capacidade de 2.8 litros e dimensões padrão GN 1/4 (265x162x100mm), esta bandeja oferece a robustez e a versatilidade necessárias para otimizar os processos de preparação, conservação e confeitão dos alimentos. Fabricada para resistir a um vasto espectro de temperaturas, desde o ultracongelamento até à confeitão em fornos de convecção, garante um desempenho fiável no dia a dia do seu restaurante ou hotel.

Cuba Gastronorm 1/4 Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	2.8 L
Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 100 mm
Resistência à Temperatura	?40°C a 250°C
Lavável na Máquina	Sim
Peso Líquido	0,378 kg

Peso Bruto	0,378 kg
-------------------	----------

Aplicações Profissionais

Esta versátil bandeja gastronómica é ideal para uma multiplicidade de utilizações em ambientes exigentes. Perfeita para o armazenamento refrigerado de ingredientes frescos e pré-preparados, suporta também a confeitaria em fornos de convecção, permitindo que os pratos passem do frio para o calor sem transferência. A sua compatibilidade com banho-maria e pratos de fricção torna-a excelente para buffets de pequeno-almoço em hotéis ou para a manutenção de alimentos quentes no serviço de catering. O seu design robusto facilita a organização da mise en place e otimiza a rotação de stock, essencial para a gestão eficaz da sua cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta bandeja em aço inoxidável traduz-se em durabilidade e higiene superiores para o seu negócio. A sua resistência a variações extremas de temperatura (-40°C a 250°C) oferece uma flexibilidade operacional que poucos recipientes proporcionam, reduzindo a necessidade de múltiplos utensílios. As bordas arredondadas não só facilitam uma limpeza profunda, em conformidade com as normas HACCP, como também minimizam o risco de acumulação de resíduos, assegurando a segurança alimentar. Investir nesta cuba significa um ganho de tempo na lavagem e uma maior longevidade do equipamento, um valor real para o seu dia a dia.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da Cuba Gastronorm 1/4 em inox??

A principal vantagem reside na sua extrema versatilidade, permitindo utilização segura desde temperaturas de congelamento profundo até elevadas temperaturas de forno, otimizando os fluxos de trabalho na cozinha.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos e frigoríficos??

Sim, foi concebida para resistir a um amplo intervalo de temperaturas, de -40°C até 250°C, sendo perfeitamente adequada para fornos de convecção e refrigeração.

Como garantir a higiene da Cuba Gastronorm de aço inoxidável??

Graças às suas bordas arredondadas e ao material de aço inoxidável, a limpeza é simplificada, podendo ser lavada eficientemente na máquina de lavar loiça para cumprir os mais altos padrões de higiene.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta cuba??

Esta cuba é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez e resistência à corrosão essenciais para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais.

É compatível com sistemas de banho-maria ou pratos de fricção??

Sim, a cuba foi concebida especificamente para ser utilizada em banhos-maria e pratos de fricção, mantendo os seus alimentos à temperatura ideal de serviço de forma eficiente e segura.