

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 1/2 Profissional 4L (H)65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800324	Modelo:	HE800324
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800324

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800324
EAN	8711369800324
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 robusta e versátil, 4L, ideal para cozinhas profissionais. Perfeita para fornos, refrigeração, banho-maria. Fácil de limpar e durável.

Descricao Completa

A **Cuba Gastronorm 1/2 Profissional** de 4 litros é um utensílio indispensável para qualquer cozinha de restauração que procure otimizar a sua eficiência e garantir a máxima higiene. Concebida para um manuseamento simplificado e uma limpeza eficaz, esta cuba é a base para uma organização impecável, permitindo um fluxo de trabalho contínuo desde a preparação até ao serviço, e cumprindo rigorosos padrões de segurança alimentar.

Cuba Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm 1/2
Capacidade	4 Litros
Dimensões (CxLxA)	325x265x65mm
Peso Líquido	0,453 kg
Material	Não especificado

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta cuba Gastronorm permite a sua utilização em diversos pontos da sua cozinha profissional. É ideal para fornos de convecção, onde suporta altas temperaturas para a confeção e reaquecimento de alimentos, garantindo uma distribuição uniforme do calor. Em câmaras frigoríficas, atua como solução de armazenamento eficiente para a conservação de ingredientes e pratos pré-preparados, otimizando o controlo de stock. É igualmente perfeita para sistemas de banho-maria e réchauds, mantendo a temperatura ideal dos alimentos durante o serviço de buffet ou refeições com fluxo constante, sem comprometer a qualidade ou a segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta cuba Gastronorm significa investir em durabilidade e funcionalidade para o seu estabelecimento. O seu design, caracterizado por rebordos lisos e uma estrutura muito robusta, facilita não só o manuseamento diário como também a sua limpeza, um fator crítico para a manutenção dos padrões HACCP. A sua capacidade de 4 litros e a profundidade de 65mm tornam-na adequada para uma vasta gama de alimentos, desde acompanhamentos a pequenas porções de pratos principais, maximizando a adaptabilidade da sua ementa e a eficiência da sua equipa, especialmente em momentos de pico de serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade da Cuba Gastronorm 1/2 com outros equipamentos de cozinha??

Esta cuba é compatível com todos os equipamentos que sigam o padrão Gastronorm 1/2, incluindo fornos de convecção, sistemas de banho-maria, réchauds e câmaras frigoríficas. Garante uma integração perfeita nos fluxos de trabalho da sua cozinha, independentemente da marca do equipamento.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste recipiente??

Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza é extremamente fácil. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se secagem completa para evitar manchas de água e garantir a longevidade do recipiente.

É possível utilizar esta cuba para congelação de alimentos??

Sim, esta cuba é perfeitamente adequada para ser utilizada em câmaras frigoríficas e para congelação de alimentos. A sua construção robusta garante que mantém a integridade estrutural mesmo em baixas temperaturas, protegendo os seus produtos.

Qual a profundidade e capacidade real para o planeamento de ementas??

Com uma profundidade de 65mm e uma capacidade de 4 litros, esta cuba é ideal para porções médias de acompanhamentos, ingredientes pré-preparados ou pequenas doses de pratos principais. Permite um planeamento flexível e eficaz, evitando desperdícios e otimizando a apresentação.

É durável para uso intensivo em ambientes profissionais??

Sim, o seu design muito robusto foi concebido para suportar as exigências do uso contínuo em cozinhas profissionais de alto volume. A qualidade da sua construção assegura uma longa vida útil, mesmo sob condições de operação intensiva e lavagens frequentes.