

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/4 Resistente 2.8L (A)100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806531	Modelo:	HE806531
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806531

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE806531
EAN	8711369806531
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 resistente, com cantos reforçados e fácil limpeza. Ideal para forno, refrigeração e banho-maria em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Para o chef executivo que procura otimizar a gestão de stock e a eficiência na preparação, a Cuba Gastronorm GN 1/4 representa um investimento inteligente. Com 2.8 litros de capacidade e 100mm de profundidade, esta unidade foi concebida para suportar as exigências diárias de qualquer cozinha profissional. A sua robustez, aliada à facilidade de manuseamento e limpeza, garante um fluxo de trabalho contínuo e higiénico, crucial para a manutenção das normas HACCP e para a otimização da mise en place.

cuba gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/4
Capacidade	2.8 litros
Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 100 mm
Peso Líquido	0.38 kg

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta cuba gastronorm torna-a indispensável em diversos setores da restauração. É ideal para o armazenamento seguro de ingredientes frescos em câmaras frigoríficas, para a

preparação eficiente de porções individuais em buffets de hotel ou para manter alimentos quentes em sistemas de banho-maria e réchauds durante o serviço contínuo. A sua capacidade de suportar altas temperaturas também a torna perfeita para a confeção em fornos de convecção, garantindo pratos uniformemente cozinhados.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta cuba é a sua durabilidade superior. Os cantos reforçados previnem deformações e prolongam significativamente a vida útil do produto, mesmo sob uso intensivo. Os rebordos lisos não só facilitam a limpeza, minimizando o risco de contaminação cruzada e assegurando a higiene, como também otimizam o empilhamento e o manuseamento, poupando tempo e espaço na sua operação. É uma solução robusta que eleva a eficiência operacional na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Esta cuba Gastronorm GN 1/4 é compatível com todos os equipamentos de cozinha?

Sim, esta cuba GN 1/4 é compatível com todos os equipamentos Gastronorm padrão, incluindo fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. As suas dimensões standard asseguram um encaixe perfeito em qualquer módulo ou carro de transporte adequado.

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

A cuba foi concebida com rebordos lisos para uma limpeza fácil e eficaz, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça industrial. Para prolongar a sua vida útil, recomenda-se evitar o uso de abrasivos e garantir a secagem completa após a lavagem.

Qual a capacidade real e para que tipo de uso é mais adequada?

Com 2.8 litros de capacidade e 100mm de profundidade, esta cuba GN 1/4 é ideal para porções médias de alimentos, molhos, acompanhamentos ou ingredientes pré-preparados. É perfeita para organização de stock ou para servir porções individuais em linhas de buffet.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos de convecção e em refrigeração?

Sim, esta cuba é extremamente resistente e pode ser utilizada em fornos de convecção para cozinhar, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter a temperatura. É igualmente segura para uso em câmaras frigoríficas e arcas de congelação.

Quais são os principais benefícios dos cantos reforçados desta cuba?

Os cantos reforçados aumentam significativamente a durabilidade da cuba, prevenindo amolgadelas e deformações decorrentes do uso diário em ambientes exigentes. Esta característica garante maior longevidade ao produto e um melhor investimento a longo prazo para o seu negócio.