

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 GN 1/4 - 4 Litros, Altura 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806548	Modelo:	HE806548
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806548

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806548
EAN	8711369806548
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 (4L, 150mm altura). Resistente e fácil de limpar, ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A **Cuba Gastronorm GN 1/4** de 4 litros e 150mm de altura é um elemento indispensável para a eficiência e organização em qualquer cozinha profissional. Concebida para resistir ao uso intensivo, esta cuba permite a preparação, armazenamento e apresentação de alimentos com a máxima versatilidade. Ideal para Chefs de cozinha que procuram otimizar a gestão de stock e diretores de F&B focados na padronização e higiene.

cuba gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Recipiente Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/4
Capacidade	4 Litros
Altura	150 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	265 x 162 x 150 mm
Peso Líquido	0,53 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações em restauração e hotelaria. Desde o armazenamento organizado de ingredientes frescos em câmaras frigoríficas, passando pela cocção em fornos de convecção, até à manutenção de pratos quentes em sistemas de banho-maria ou réchauds durante o serviço de buffet. A sua padronização GN 1/4 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, facilitando a mise en place e o fluxo de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta cuba gastronorm oferece um investimento na durabilidade e na higiene da sua cozinha. Os seus cantos reforçados garantem uma resistência superior a impactos, prolongando significativamente a vida útil do produto, mesmo em ambientes de ritmo acelerado. Além disso, os seus rebordos lisos eliminam pontos de acumulação de sujidade, tornando a limpeza rápida e eficaz, crucial para o cumprimento das normas HACCP e para a segurança alimentar do seu estabelecimento. O formato GN gravado simplifica a identificação e a organização.

Perguntas Frequentes

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

Esta cuba tem uma capacidade de 4 litros e dimensões de 265x162x150mm. É um formato padrão GN 1/4, o que assegura a sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos de cozinha profissional.

Esta cuba pode ser utilizada em diferentes temperaturas??

Sim, este recipiente é altamente versátil. Pode ser utilizado com segurança em fornos de convecção para cozedura, em câmaras frigoríficas para conservação e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter os alimentos quentes.

Como se efetua a limpeza e manutenção para garantir a sua durabilidade??

A limpeza é simplificada pelos seus rebordos lisos, que evitam o acúmulo de resíduos. Recomenda-se lavagem manual com detergente neutro ou em máquina de lavar louça industrial. Evitar esfregões abrasivos para preservar a superfície.

Quais os benefícios dos cantos reforçados para o uso diário??

Os cantos reforçados aumentam significativamente a resistência da cuba a impactos e deformações. Isto é crucial em ambientes de cozinha movimentados, onde os recipientes são frequentemente

manuseados, garantindo uma maior durabilidade e reduzindo a necessidade de substituição.

É possível empilhar várias unidades deste recipiente??

Sim, o design padrão Gastronorm permite que estas cubas sejam facilmente empilhadas umas nas outras, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou durante o transporte. Esta característica é essencial para a eficiência operacional.