

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/4 Polipropileno Transparente 3,5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE880364	Modelo:	HE880364
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880364

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880364
EAN	8711369880364
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 de 3,5L em polipropileno transparente. Ideal para conservação higiénica e organização de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A gestão eficiente e higiénica de alimentos é crucial para qualquer cozinha profissional. Esta **cuba Gastronorm GN 1/4**, fabricada em polipropileno transparente de alta qualidade, foi concebida para otimizar o processo de armazenamento e preparação de ingredientes. Garante a conformidade com as rigorosas normas HACCP, protegendo os seus produtos de absorção de odores e sabores indesejados, essencial para manter a integridade de cada iguaria.

Cuba Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/4
Capacidade	3,5 Litros
Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 150 mm
Material	Polipropileno Transparente (PP)

Conformidade	Normas HACCP para armazenamento alimentar
Resistência	Não absorve odores ou sabores
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça
Recurso Adicional	Etiqueta moldada para monitorização do processo de armazenamento
Peso Líquido	0,26 kg

Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma ferramenta indispensável para otimizar as operações de armazenamento e preparação em diversos ambientes. É ideal para restaurantes que necessitam de uma organização rigorosa da sua mise en place, para cozinhas de hotelaria que gerem grandes volumes de ingredientes, e para serviços de catering que exigem transporte seguro e manutenção da qualidade dos alimentos. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, poupando tempo valioso durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste contentor GN 1/4 traduz-se em benefícios diretos para a eficiência e segurança alimentar do seu estabelecimento. O seu fabrico em polipropileno de alta densidade garante uma durabilidade superior e resistência ao impacto, reduzindo os custos de substituição. A característica de não absorção de odores ou sabores evita a contaminação cruzada, um aspeto crítico nas cozinhas atuais. Além disso, a etiqueta moldada permite um controlo de stock e rotação de produtos (FIFO) mais eficaz, assegurando sempre a frescura dos alimentos.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade desta cuba com outros equipamentos de cozinha??

Esta cuba possui o formato padrão Gastronorm GN 1/4 (265x162mm), o que garante a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos, banhos-maria e expositores. Facilita a transição e o encaixe perfeito em diversos sistemas de armazenamento e confeção.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção desta cuba??

A cuba é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que simplifica o processo de higienização. Para uma limpeza mais profunda, pode ser utilizada água quente e detergente neutro. Evite

esfregões abrasivos para preservar a transparência e a superfície do polipropileno.

Qual a capacidade real desta cuba para o armazenamento de alimentos??

Com uma capacidade de 3,5 litros, esta cuba GN 1/4 é ideal para porções médias de ingredientes, molhos, condimentos ou pequenas quantidades de preparações. As suas dimensões (265x162x150mm) permitem uma otimização do espaço em bancadas e frigoríficos, maximizando a organização.

Esta cuba oferece garantia de segurança alimentar para a minha operação??

Sim, o polipropileno transparente utilizado na fabricação desta cuba cumpre rigorosas normas de segurança alimentar, incluindo as diretrizes HACCP. O material não absorve odores nem sabores, evitando a contaminação cruzada e garantindo a qualidade e frescura dos alimentos armazenados.

O material transparente é suficientemente robusto para uso diário intenso??

O polipropileno transparente é reconhecido pela sua resistência e durabilidade em ambientes profissionais. Embora seja leve, o material foi selecionado para suportar o uso contínuo, choques leves e variações de temperatura típicas de cozinhas, garantindo uma longa vida útil.