

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/4 Profissional 1,8L - 265x162x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE800522	Modelo:	HE800522
Marca:	HENDI	EAN:	8711369800522

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE800522

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 1/4 robusta, ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria. Fácil de limpar e otimizar a sua mise en place. Capacidade 1,8L.

Descrição Completa

Concebida para a dinâmica exigente das cozinhas profissionais, esta Cuba Gastronorm 1/4 de 1,8 litros oferece a robustez e versatilidade que o seu estabelecimento necessita. Com um design pensado para a durabilidade e higiene, é a solução perfeita para otimizar o fluxo de trabalho, desde a preparação e armazenamento à confeção e apresentação dos alimentos. Os rebordos lisos garantem uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os mais altos padrões de segurança alimentar e eficiência operacional, poupando tempo valioso à sua equipa.

Cuba Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/4
Capacidade	1,8 Litros
Dimensões (C x L x A)	265 x 162 x 65 mm
Peso Líquido	0,25 kg

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta cuba torna-a indispensável em diversos cenários da restauração. É perfeitamente adequada para a utilização em fornos de convecção, permitindo cozinhar e aquecer uniformemente. Nas câmaras frigoríficas e bancadas refrigeradas, assegura uma conservação ideal dos ingredientes, facilitando a organização do stock e o controlo FIFO. No serviço de buffet, integra-se em sistemas de banho-maria e réchauds, mantendo os alimentos à temperatura ideal para os seus clientes, mesmo em períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua construção sólida e acabamento de alta qualidade, esta cuba diferencia-se pela sua adaptabilidade e facilidade de manutenção. Enquanto outras opções podem comprometer a durabilidade ou a segurança, o seu design robusto assegura uma longevidade superior, resistindo ao uso contínuo e a ambientes de alta temperatura. A sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos existentes na sua cozinha simplifica a gestão de utensílios, garantindo que investe num produto multiusos que realmente entrega valor e desempenho.

Perguntas Frequentes

Em que tipos de equipamento posso utilizar esta Cuba Gastronorm??

Esta cuba GN 1/4 é extremamente versátil e compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua robustez permite uma adaptação perfeita a diferentes fases de preparação e serviço de alimentos.

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

Graças aos seus rebordos lisos e design robusto, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar louça industrial com detergentes neutros. Evite o uso de abrasivos para preservar a integridade do material.

Esta cuba Gastronorm é adequada para altas e baixas temperaturas??

Sim, o recipiente foi concebido para suportar uma vasta gama de temperaturas, sendo ideal tanto para a confeção em fornos de convecção como para a conservação em ambientes refrigerados. É um utensílio fiável para manter a qualidade dos seus alimentos.

Qual a capacidade real e as dimensões desta Cuba Gastronorm 1/4??

Esta cuba possui uma capacidade de 1,8 litros. As suas dimensões precisas são 265mm de comprimento, 162mm de largura e 65mm de altura, o que a torna um formato standard GN 1/4 para encaixe em equipamentos compatíveis.

Posso empilhar várias cubas destas para otimizar o armazenamento??

Sim, o design desta cuba Gastronorm 1/4 permite que sejam empilhadas de forma segura e eficiente. Isto contribui significativamente para a organização do espaço na sua cozinha ou zona de armazenamento, poupando espaço valioso.