

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm 1/4, 4L - Robusta para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE800546	<b>Modelo:</b>	HE800546
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369800546

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE800546
<b>EAN</b>	8711369800546

## Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4, 4L. Design robusto e fácil de limpar. Ideal para fornos de convecção, banho-maria e refrigeração em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Um elemento essencial para qualquer cozinha profissional, esta cuba Gastronorm GN 1/4 com 4 litros de capacidade destaca-se pelo seu design excepcionalmente robusto e pela facilidade de limpeza. Concebida para otimizar a sua operação diária, permite uma gestão eficiente de alimentos, desde a preparação ao serviço, em diversos ambientes térmicos.

### Cuba Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

<b>Padrão Gastronorm</b>	GN 1/4
<b>Capacidade</b>	4 Litros
<b>Dimensões Externas (CxLxA)</b>	265 x 162 x 150 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,459 kg

### Aplicações Profissionais

Concebida para a rotina exigente de cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta cuba gastronómica é perfeita para a preparação de pratos, o armazenamento organizado em câmaras frigoríficas e a manutenção da temperatura em sistemas de banho-maria ou réchauds. A sua versatilidade garante um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, mesmo nos períodos de maior pico.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A padronização Gastronorm (GN 1/4) assegura uma integração perfeita nos seus equipamentos existentes, otimizando o fluxo de trabalho e o espaço de armazenamento. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, enquanto os seus rebordos lisos facilitam a higiene, crucial para cumprir as normas HACCP e manter a segurança alimentar no seu estabelecimento.

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta cuba é compatível com todos os equipamentos Gastronorm??**

*Sim, esta cuba Gastronorm GN 1/4 é compatível com a maioria dos equipamentos que utilizam o padrão Gastronorm, como fornos de convecção, banhos-maria e expositores refrigerados. A sua dimensão standard (265x162mm) garante um encaixe perfeito para otimizar o espaço e a eficiência operacional na sua cozinha.*

### **Como se processa a limpeza e manutenção desta cuba??**

*A limpeza desta cuba é extremamente simples devido aos seus rebordos lisos e design sem cantos agressivos onde a sujidade se possa acumular. Pode ser facilmente lavada manualmente ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo uma higiene impecável e rápida para o seu estabelecimento.*

### **Esta cuba é resistente a altas e baixas temperaturas??**

*Sim, esta cuba Gastronorm foi concebida para suportar amplas variações de temperatura, o que a torna adequada para utilização segura em fornos de convecção, sistemas de banho-maria e para armazenamento eficiente em câmaras frigoríficas. É um investimento versátil e duradouro para diversas aplicações térmicas na sua cozinha.*

### **Para que tipo de alimentos ou preparações é mais indicada esta capacidade??**

*Com uma capacidade de 4 litros, esta cuba é ideal para pequenas porções de acompanhamentos, molhos, ingredientes de mise en place ou para servir em buffets mais compactos. A sua dimensão e capacidade otimizam a gestão de porções individuais e a organização de pequenos elementos na linha de serviço.*

### **Qual a principal vantagem de usar uma cuba com padronização GN 1/4??**

*A padronização GN 1/4 oferece a vantagem crucial da interoperabilidade, permitindo que a cuba se encaixe perfeitamente em diversos suportes, carrinhos e equipamentos Gastronorm. Isso facilita a rotação de stock, a organização eficiente da despensa, otimiza o espaço e agiliza o serviço, contribuindo para a produtividade da sua equipa.*