

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm GN 1/4 Profissional 5.5L - 265x162x200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE800553	<b>Modelo:</b>	HE800553
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369800553

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE800553

## Descrição Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 robusta de 5.5L, ideal para fornos de convecção, câmaras frigoríficas e banho-maria. Fácil de limpar e versátil para a sua cozinha.

## Descrição Completa

A Cuba Gastronorm GN 1/4 é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e a higiene. Com uma capacidade de 5.5 litros e dimensões padronizadas de 265x162x200mm, este recipiente permite otimizar a organização e o fluxo de trabalho, desde a preparação (mise en place) ao serviço. O seu design robusto e os rebordos lisos garantem não só uma resistência superior ao uso diário intensivo, mas também uma limpeza rápida e eficaz, crucial para o cumprimento das normas HACCP. Permite uma gestão de stock inteligente e uma rotação de produtos organizada.

### Cuba Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

<b>Standard Gastronorm</b>	GN 1/4
<b>Capacidade</b>	5.5 Litros
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	265x162x200mm
<b>Peso Líquido</b>	0,579 kg

### Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é indispensável em ambientes como restaurantes, hotéis, cozinhas de catering e serviços de restauração rápida. A sua conceção permite a utilização versátil em fornos de convecção para confeção, em câmaras frigoríficas para conservação de alimentos frescos, e em sistemas de banho-maria e réchauds para manter a temperatura ideal dos pratos durante o serviço. É a solução perfeita para a organização da despensa, otimização da preparação de ementas e apresentação em buffets.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A diferenciação desta cuba reside na sua adaptabilidade a diversas fases do processo culinário e na robustez que prolonga a sua vida útil, minimizando custos de substituição. Ao contrário de recipientes genéricos, este modelo GN 1/4, com as suas especificações exatas, garante compatibilidade total com os equipamentos padronizados da sua cozinha, eliminando incertezas operacionais. A sua superfície lisa e design otimizado simplificam a lavagem, contribuindo para padrões de higiene exemplares e para a eficiência da sua equipa, mesmo nos momentos de maior procura.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade exata e as dimensões desta cuba Gastronorm??

*Esta cuba possui uma capacidade de 5.5 litros. As suas dimensões são de 265mm de comprimento, 162mm de largura e 200mm de altura, correspondendo ao padrão GN 1/4.*

### Em que tipos de equipamentos posso utilizar este recipiente GN 1/4??

*É extremamente versátil, sendo compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. Isto permite uma integração fluida em diversas etapas da preparação e serviço alimentar.*

### Como devo realizar a limpeza e manutenção para garantir a sua durabilidade??

*Os rebordos lisos facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e evitar abrasivos para preservar a superfície e prolongar a vida útil do recipiente.*

### É adequado para conservação de alimentos a baixas temperaturas??

*Sim, o design e material da cuba tornam-na perfeitamente adequada para utilização em câmaras frigoríficas e outros sistemas de refrigeração. É ideal para a conservação de ingredientes e pratos preparados, mantendo a sua frescura.*

### Qual o benefício de ter um design "muito robusto" para o uso profissional??

*Um design robusto significa maior resistência a impactos e deformações, comum em ambientes de cozinha movimentados. Isto resulta numa maior durabilidade, menos necessidade de substituição e maior segurança operacional para a sua equipa.*