

# 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



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm 1/2 Profissional 4L (H)65mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE800324	<b>Modelo:</b>	HE800324
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369800324

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE800324
<b>EAN</b>	8711369800324

## Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 robusta e versátil, 4L, ideal para cozinhas profissionais. Perfeita para fornos, refrigeração, banho-maria. Fácil de limpar e durável.

## Descricao Completa

A **Cuba Gastronorm 1/2 Profissional** de 4 litros é um utensílio indispensável para qualquer cozinha de restauração que procure otimizar a sua eficiência e garantir a máxima higiene. Concebida para um manuseamento simplificado e uma limpeza eficaz, esta cuba é a base para uma organização impecável, permitindo um fluxo de trabalho contínuo desde a preparação até ao serviço, e cumprindo rigorosos padrões de segurança alimentar.

### Cuba Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm 1/2
<b>Capacidade</b>	4 Litros
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325x265x65mm
<b>Peso Líquido</b>	0,453 kg
<b>Material</b>	Não especificado

### Aplicações Profissionais

A versatilidade desta cuba Gastronorm permite a sua utilização em diversos pontos da sua cozinha profissional. É ideal para fornos de convecção, onde suporta altas temperaturas para a confeção e reaquecimento de alimentos, garantindo uma distribuição uniforme do calor. Em câmaras frigoríficas,

atua como solução de armazenamento eficiente para a conservação de ingredientes e pratos pré-preparados, otimizando o controlo de stock. É igualmente perfeita para sistemas de banho-maria e réchauds, mantendo a temperatura ideal dos alimentos durante o serviço de buffet ou refeições com fluxo constante, sem comprometer a qualidade ou a segurança alimentar.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Escolher esta cuba Gastronorm significa investir em durabilidade e funcionalidade para o seu estabelecimento. O seu design, caracterizado por rebordos lisos e uma estrutura muito robusta, facilita não só o manuseamento diário como também a sua limpeza, um fator crítico para a manutenção dos padrões HACCP. A sua capacidade de 4 litros e a profundidade de 65mm tornam-na adequada para uma vasta gama de alimentos, desde acompanhamentos a pequenas porções de pratos principais, maximizando a adaptabilidade da sua ementa e a eficiência da sua equipa, especialmente em momentos de pico de serviço.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a compatibilidade da Cuba Gastronorm 1/2 com outros equipamentos de cozinha??**

*Esta cuba é compatível com todos os equipamentos que sigam o padrão Gastronorm 1/2, incluindo fornos de convecção, sistemas de banho-maria, réchauds e câmaras frigoríficas. Garante uma integração perfeita nos fluxos de trabalho da sua cozinha, independentemente da marca do equipamento.*

### **Como devo proceder à limpeza e manutenção deste recipiente??**

*Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza é extremamente fácil. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se secagem completa para evitar manchas de água e garantir a longevidade do recipiente.*

### **É possível utilizar esta cuba para congelação de alimentos??**

*Sim, esta cuba é perfeitamente adequada para ser utilizada em câmaras frigoríficas e para congelação de alimentos. A sua construção robusta garante que mantém a integridade estrutural mesmo em baixas temperaturas, protegendo os seus produtos.*

### **Qual a profundidade e capacidade real para o planeamento de ementas??**

*Com uma profundidade de 65mm e uma capacidade de 4 litros, esta cuba é ideal para porções médias de acompanhamentos, ingredientes pré-preparados ou pequenas doses de pratos principais. Permite um planeamento flexível e eficaz, evitando desperdícios e otimizando a apresentação.*

### **É durável para uso intensivo em ambientes profissionais??**

*Sim, o seu design muito robusto foi concebido para suportar as exigências do uso contínuo em cozinhas profissionais de alto volume. A qualidade da sua construção assegura uma longa vida útil,*

*mesmo sob condições de operação intensiva e lavagens frequentes.*