

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	HE806326	Modelo:	HE806326
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806326

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806326

EAN

8711369806326

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 resistente com 4L, ideal para preparo e armazenamento em cozinhas profissionais. Cantos reforçados e fácil de limpar. Versátil para forno, frio e banho-maria.

Descrição Completa

A otimização da eficiência na sua cozinha profissional começa com a escolha de equipamentos duráveis e versáteis. Esta cuba para alimentos, com formato Gastronorm 1/2 e capacidade de 4 litros, é a solução ideal para gerir stocks, preparar ingredientes e servir refeições com a máxima higiene e praticidade. Concebida para resistir ao uso intensivo, adapta-se a diversos ambientes e métodos de confeção, desde o forno ao frigorífico, garantindo um fluxo de trabalho contínuo e organizado no seu estabelecimento de restauração.

Cuba Gastronorm 1/2 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/2
Capacidade	4 Litros
Altura	65 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	325x265x65 mm
Peso Líquido	0,49 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha que opere com os mais altos padrões de qualidade e eficiência. Perfeito para a mise en place diária num restaurante movimentado, ideal para a organização de ingredientes na câmara frigorífica de um hotel, ou para o

serviço de banho-maria em buffets. A sua capacidade de adaptação a fornos de convecção e réchauds torna-o um aliado valioso para a confeção e manutenção da temperatura dos alimentos, garantindo a qualidade da ementa desde a preparação até ao empratamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguida pela robustez e durabilidade, esta bandeja Gastronorm integra cantos reforçados que minimizam o risco de deformação, mesmo em ambientes de uso intenso. A superfície com rebordos lisos não só facilita a limpeza, cumprindo as rigorosas normas HACCP, como também otimiza a sua empilhabilidade. Ao escolher esta cuba, está a investir numa peça fundamental que otimiza a gestão de alimentos, prolonga a sua frescura e eleva o padrão de higiene na sua operação.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real desta cuba Gastronorm??

Esta cuba possui uma capacidade de 4 litros, ideal para armazenar e preparar quantidades médias de alimentos. As suas dimensões são de 325x265x65mm, o que corresponde ao formato Gastronorm 1/2.

Em que tipos de equipamentos pode ser utilizada??

Esta cuba é extremamente versátil, podendo ser utilizada em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua conceção robusta garante desempenho consistente em diversas temperaturas e ambientes de cozinha.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta cuba??

A limpeza é simplificada pelos seus rebordos lisos, que evitam o acúmulo de resíduos e facilitam a higienização completa. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água, ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Quais as vantagens dos cantos reforçados??

Os cantos reforçados conferem uma resistência superior à cuba, protegendo-a contra impactos e deformações comuns no ambiente de uma cozinha profissional. Esta característica aumenta a durabilidade do produto e a sua vida útil, representando um investimento mais inteligente.

Esta cuba é adequada para contacto direto com alimentos??

Sim, este recipiente é concebido especificamente para contacto seguro e direto com todo o tipo de alimentos. O seu design e material garantem a integridade dos ingredientes, prevenindo contaminações e preservando o sabor e a qualidade.