

# 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: 24/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm GN 1/4 - 4 Litros, Altura 150mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE806548	<b>Modelo:</b>	HE806548
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369806548

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE806548
<b>EAN</b>	8711369806548

## Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 (4L, 150mm altura). Resistente e fácil de limpar, ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

A **Cuba Gastronorm GN 1/4** de 4 litros e 150mm de altura é um elemento indispensável para a eficiência e organização em qualquer cozinha profissional. Concebida para resistir ao uso intensivo, esta cuba permite a preparação, armazenamento e apresentação de alimentos com a máxima versatilidade. Ideal para Chefs de cozinha que procuram otimizar a gestão de stock e diretores de F&B focados na padronização e higiene.

### cuba gastronorm 1/4 — Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Recipiente Gastronorm
<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/4
<b>Capacidade</b>	4 Litros
<b>Altura</b>	150 mm
<b>Dimensões Aproximadas (CxLxA)</b>	265 x 162 x 150 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,53 kg
<b>Funcionalidades</b>	Cantos reforçados, rebordo liso

### Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações em restauração e hotelaria. Desde o armazenamento organizado de ingredientes frescos em câmaras frigoríficas, passando pela cocção em fornos de convecção, até à manutenção de pratos quentes em sistemas de banho-maria ou réchauds durante o serviço de buffet. A sua padronização GN 1/4 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, facilitando a mise en place e o fluxo de trabalho.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha desta cuba gastronorm oferece um investimento na durabilidade e na higiene da sua cozinha. Os seus cantos reforçados garantem uma resistência superior a impactos, prolongando significativamente a vida útil do produto, mesmo em ambientes de ritmo acelerado. Além disso, os seus rebordos lisos eliminam pontos de acumulação de sujidade, tornando a limpeza rápida e eficaz, crucial para o cumprimento das normas HACCP e para a segurança alimentar do seu estabelecimento. O formato GN gravado simplifica a identificação e a organização.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual é a capacidade e as dimensões exatas desta cuba Gastronorm??**

*Esta cuba tem uma capacidade de 4 litros e dimensões de 265x162x150mm. É um formato padrão GN 1/4, o que assegura a sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos de cozinha profissional.*

### **Esta cuba pode ser utilizada em diferentes temperaturas??**

*Sim, este recipiente é altamente versátil. Pode ser utilizado com segurança em fornos de convecção para cozedura, em câmaras frigoríficas para conservação e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter os alimentos quentes.*

### **Como se efetua a limpeza e manutenção para garantir a sua durabilidade??**

*A limpeza é simplificada pelos seus rebordos lisos, que evitam o acúmulo de resíduos. Recomenda-se lavagem manual com detergente neutro ou em máquina de lavar louça industrial. Evitar esfregões abrasivos para preservar a superfície.*

### **Quais os benefícios dos cantos reforçados para o uso diário??**

*Os cantos reforçados aumentam significativamente a resistência da cuba a impactos e deformações. Isto é crucial em ambientes de cozinha movimentados, onde os recipientes são frequentemente manuseados, garantindo uma maior durabilidade e reduzindo a necessidade de substituição.*

### **É possível empilhar várias unidades deste recipiente??**

*Sim, o design padrão Gastronorm permite que estas cubas sejam facilmente empilhadas umas nas outras, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou durante o transporte. Esta*

*característica é essencial para a eficiência operacional.*