

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 GN 1/4 5.5L (A)200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806555	Modelo:	HE806555
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806555

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806555

EAN

8711369806555

Descrição Resumida

O contentor Gastronorm GN 1/4 com 5.5L de capacidade destaca-se pela resistência reforçada nos cantos e facilidade de limpeza, ideal para múltiplas utilizações em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

O contentor Gastronorm GN 1/4, com uma generosa capacidade de 5.5L, é um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional. Concebido para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a segurança alimentar, este recipiente permite uma gestão eficiente de ingredientes e preparações. A sua construção robusta, com cantos especialmente reforçados, assegura uma durabilidade excepcional, resistindo aos desafios diários de um ambiente de restauração intenso, protegendo o seu investimento a longo prazo.

cuba gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Capacidade	5.5L
Dimensões (CxLxA)	265x162x200mm
Peso Líquido	0,66kg

Aplicações Profissionais

Este versátil contentor Gastronorm é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações, desde a preparação e armazenamento de ingredientes na câmara frigorífica, até à confeção e apresentação em fornos de convecção, sistemas de banho-maria ou réchauds em buffets. A sua padronização GN 1/4 otimiza o espaço e a logística em cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que operam sob pressão constante, como o rush do almoço ou a organização de eventos de grande escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente padronizado oferece uma vantagem competitiva inegável. Os seus rebordos lisos facilitam uma limpeza rápida e eficaz, crucial para o cumprimento das normas HACCP e para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico. A capacidade de 5.5L, aliada à profundidade de 200mm, permite acondicionar porções significativas, reduzindo a necessidade de reabastecimentos frequentes e contribuindo para a eficiência da sua equipa, seja na *mise en place* ou no serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata deste contentor Gastronorm?

Este contentor possui uma capacidade útil de 5.5 litros, ideal para armazenar e servir uma variedade de alimentos em porções médias. As suas dimensões de 265x162x200mm (CxLxA) permitem uma integração perfeita nos sistemas Gastronorm standard.

Pode ser utilizado em fornos de convecção?

Sim, este recipiente Gastronorm é projetado para suportar altas temperaturas e pode ser utilizado com segurança em fornos de convecção. A sua robustez garante que mantém a integridade estrutural e a funcionalidade mesmo sob calor intenso.

Como se efetua a limpeza e manutenção para garantir a higiene?

Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza é simples e rápida, podendo ser lavado manualmente ou em máquinas de lavar louça industriais. A manutenção regular, incluindo a remoção de resíduos e a desinfeção, é crucial para assegurar a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

Este contentor é adequado para armazenamento em câmaras frigoríficas?

Absolutamente. O design deste contentor Gastronorm permite a sua utilização eficiente em câmaras frigoríficas e ambientes de refrigeração. É ideal para a conservação de alimentos, contribuindo para a organização e otimização do espaço na sua cozinha.

Qual a importância dos cantos reforçados para a durabilidade?

Os cantos reforçados são um elemento-chave na prevenção de deformações e danos resultantes do uso diário e manuseamento intensivo em cozinhas profissionais. Esta característica prolonga significativamente a vida útil do contentor, oferecendo um excelente retorno sobre o investimento.