

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm Inox GN 2/1 - 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.007	Modelo:	2050.007
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2050.007
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável de calibre GN 2/1 com 100mm de profundidade e 31 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cuba gastronorm inox — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba em aço inoxidável, com o padrão Gastronorm 2/1, constitui uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. A sua profundidade de 100mm e o rebordo interior otimizam a capacidade de 31 litros, tornando-a ideal para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos em diversos contextos. É um elemento indispensável para manter a organização e a higiene na sua cozinha, facilitando o manuseamento de grandes volumes.

Aplicações Profissionais

A versatilidade da bandeja em aço torna-a adequada para uma vasta gama de aplicações comerciais. Pode ser utilizada em buffets, para conservação de ingredientes em câmaras frigoríficas, para transporte seguro de alimentos e em banhos-maria. Seja em restaurantes, cantinas, hotéis ou empresas de catering, este recipiente ajuda a otimizar a preparação e o serviço de refeições, garantindo a qualidade e a segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (C x L)	650x530 mm
Altura	100 mm
Capacidade	31 Litros
Rebordo Interior	Sim
Material	Aço Inoxidável
Formato Gastronorm	GN 2/1

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é adequada esta cuba Gastronorm?

Esta cuba GN 2/1 é compatível com uma variedade de equipamentos de restauração, incluindo banhos-maria, carrinhos de transporte e expositores refrigerados ou quentes. As suas dimensões standard garantem um encaixe perfeito em sistemas Gastronorm.

A cuba pode ser utilizada em fornos ou congeladores?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja utilizada tanto em fornos para cozedura a altas temperaturas, como em congeladores para conservação de alimentos. É um equipamento versátil e resistente a variações térmicas.

Como posso garantir a correta higiene e manutenção da cuba?

Para assegurar uma higiene impecável, a cuba deve ser lavada com detergente neutro e água quente, podendo também ser higienizada em máquinas de lavar louça industriais. O material inoxidável facilita a limpeza e previne a acumulação de resíduos, contribuindo para a segurança alimentar.

Qual a durabilidade esperada de uma cuba Gastronorm em aço inoxidável?

Uma cuba Gastronorm em aço inoxidável, com os devidos cuidados e manutenção, possui uma durabilidade excecional, resistindo à corrosão e ao desgaste. É um investimento a longo prazo para a sua cozinha profissional.

É possível empilhar várias cubas Gastronorm para economizar espaço?

Sim, o design standardizado Gastronorm permite que estas cubas sejam perfeitamente empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha. Esta característica é fundamental para cozinhas com volume elevado de trabalho e espaço limitado.