

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



Cuba Gastronorm Inox GN 1/2-20, Capacidade 1.4L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.015	Modelo:	2050.015
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2050.015
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm de 1.4L em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Medidas GN 1/2 (325x265mm) com 20mm de altura e rebordo interior.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Esta cuba em aço inoxidável, com o padrão Gastronorm GN 1/2 e profundidade de 20mm, é um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante uma durabilidade excecional, suportando o ritmo acelerado de restaurantes, hotelaria e catering. Ideal para armazenar, preparar ou servir alimentos, confere uma solução higiénica e eficiente para a gestão diária dos ingredientes.

A concepção com rebordo interior facilita o manuseamento e o empilhamento, otimizando o espaço de arrumação e transporte. A resistência à corrosão e a facilidade de limpeza tornam esta bandeja gastronorm uma escolha prática para manter os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Solução perfeita para diversas aplicações na restauração e hotelaria, desde a organização de câmaras frigoríficas à exposição em buffets. A sua versatilidade permite que seja utilizada no preparo de ingredientes, cozedura em banho-maria, e até no transporte seguro de alimentos. A padronização GN assegura compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos existentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Altura	20 mm
Dimensões	325x265 mm
Capacidade	1.4 L
Rebordo interior	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da padronização Gastronorm?

A padronização Gastronorm permite a compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos de cozinha, como fornos, frigoríficos e buffets, otimizando a organização e os processos de trabalho.

Este recipiente é adequado para cozedura em forno?

Sim, as cubas Gastronorm em aço inoxidável são projetadas para suportar altas temperaturas, sendo perfeitamente adequadas para uso em fornos, banho-maria e outros processos térmicos.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Absolutamente. O aço inoxidável de alta qualidade é um material não poroso que facilita a limpeza e impede a acumulação de bactérias, sendo ideal para ambientes onde a higiene é crucial.

Posso empilhar várias cubas para economizar espaço?

Com certeza. O design com rebordo interior foi pensado para permitir o empilhamento seguro das cubas, o que é fundamental para otimizar o espaço de armazenamento e transporte em cozinhas profissionais.

É resistente a impactos e corrosão?

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua durabilidade, oferecendo excelente resistência à corrosão, oxidação e impactos, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.