

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 1/2 Inox 100mm, 7,2 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.017	Modelo:	UD2050.017
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.017
Marca	UDI
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 em aço inoxidável 325x265x100mm, com 7,2 L de capacidade.
Solução robusta para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm 1/2 — Cuba GN 1/2 — Principais Vantagens

Descubra a cuba Gastronorm em aço inoxidável, um recipiente robusto e adaptável, especificamente projetado para otimizar as operações em cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável confere durabilidade superior, resistência à corrosão e uma higiene impecável, características fundamentais em ambientes de exigência elevada, tais como restaurantes, hotéis e serviços de catering.

Com a sua capacidade útil de 7,2 litros e uma profundidade de 100 mm, este acessório torna-se ideal para o armazenamento, transporte e exposição de diversos alimentos, tanto frios como quentes. O seu rebordo interior foi pensado para facilitar o empilhamento e o manuseamento, contribuindo para uma operação mais eficaz e segura na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, cantinas, unidades hoteleiras e empresas de catering que procuram eficiência e conformidade. Pode ser utilizado para armazenar ingredientes, cozinhar em fornos combinados, servir em buffets com banhos-maria, ou para apresentar alimentos frescos e confeccionados em vitrines refrigeradas ou de aquecimento. A sua versatilidade permite otimizar significativamente o fluxo de trabalho e assegurar os mais altos padrões de higiene alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Formato GN	1/2
Material	Aço Inoxidável
Altura	100 mm
Dimensões (CxL)	325x265 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	7,2 Litros
Rebordo Interior	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste recipiente?

O aço inoxidável confere ao recipiente uma excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilita a higienização, sendo crucial em ambientes profissionais que seguem as normas HACCP.

Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos combinados?

Sim, o contentor Gastronorm em aço inoxidável é termicamente resistente e totalmente compatível com fornos combinados, banhos-maria e outros equipamentos térmicos, garantindo versatilidade máxima na sua cozinha.

Qual a capacidade efetiva deste tabuleiro?

Este recipiente Gastronorm 1/2 oferece uma capacidade útil de 7,2 litros, tornando-o ideal para porções médias a grandes em operações de restauração e hotelaria.

Quais as dimensões exatas deste contentor Gastronorm?

Este contentor Gastronorm possui dimensões de 325x265 mm e 100 mm de altura, concebido para encaixar perfeitamente em equipamentos com padrão Gastronorm 1/2 e otimizar o espaço disponível na sua cozinha profissional.

Como devo proceder para a limpeza e manutenção deste recipiente de aço inoxidável?

Para a limpeza, utilize água morna, detergente neutro e um pano macio ou esponja. É recomendável evitar produtos abrasivos que possam danificar a superfície do aço. Pode ser lavado em máquina de lavar loiça industrial, garantindo uma higiene eficaz e a preservação da durabilidade do material.