

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 GN 1/2 em Aço Inox 325x265x100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.860	Modelo:	UD5900.860
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	325 x 265 x 100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.860
Marca	UDI
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 325x265x100 mm. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração, garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

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

Esta cuba de tamanho padrão GN 1/2 é essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo organização e a segurança alimentar. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, este recipiente oferece durabilidade superior e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de uso intensivo como restaurantes, hotéis e serviços de catering, assegurando um desempenho excepcional ao longo do tempo.

O design otimizado, com 100 mm de profundidade, permite maximizar o espaço em equipamentos como fornos combinados, banhos-maria e câmaras frigoríficas. A superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. A versatilidade deste contentor torna-o num aliado valioso, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

Aplicações Profissionais

Este contentor em aço inoxidável é ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria, restauração, cozinhas industriais e bares. Pode ser utilizado para armazenamento refrigerado de ingredientes, organização na preparação de refeições, transporte seguro de alimentos frescos ou já confeccionados, e apresentação em buffets. A sua conformidade com as normas HACCP garante que os alimentos são manuseados e armazenados de forma segura e higiénica, otimizando o fluxo de trabalho desde a preparação até ao serviço final.

Características Técnicas

Tipo	Contentor Gastronorm
Tamanho GN	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxLxA)	325x265x100 mm
Profundidade	100 mm

Perguntas Frequentes

Pode este contentor ser utilizado em fornos de alta temperatura?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado na sua confeção permite a sua utilização em fornos, banhos-maria e outras aplicações que exijam resistência a temperaturas elevadas, sendo um equipamento de eleição para cozinhas profissionais exigentes.

Qual a capacidade aproximada deste contentor Gastronorm GN 1/2 com 100 mm de profundidade?

A capacidade aproximada deste contentor GN 1/2 com 100 mm de profundidade é de cerca de 6 litros. Esta capacidade é versátil e adequada para o armazenamento de diversos tipos de preparações culinárias, desde molhos a guarnições, em ambientes de restauração e catering.

É fácil de limpar e manter este tabuleiro Gastronorm em inox?

Sim, o aço inoxidável é um material que oferece uma limpeza muito fácil, podendo ser lavado manual ou mecanicamente. A sua superfície lisa e não porosa evita a acumulação de resíduos, garantindo a higiene necessária em qualquer ambiente profissional de manuseamento alimentar.

Este tabuleiro Gastronorm GN 1/2 é adequado para quais tipos de uso profissional?

Este contentor é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restauração, hotelaria, catering e take-away. Pode ser utilizado para armazenamento, transporte, exposição e serviço de alimentos, tanto em ambientes quentes como frios, devido às suas propriedades térmicas superiores.

Quais as dimensões exatas deste Tabuleiro Gastronorm GN 1/2?

Este tabuleiro Gastronorm GN 1/2 possui dimensões de 325x265x100 mm (comprimento x largura x altura). É importante verificar o espaço disponível nos seus equipamentos de refrigeração ou aquecimento para garantir a compatibilidade do tabuleiro e otimizar o seu uso diário na cozinha profissional.