

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Cuba Gastronorm GN 1/6 Inox Profissional 176x162x100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.896	Modelo:	UD5900.896
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	176 x 162 x 100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.896
Marca	UDI
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável, com 176x162x100 mm. Essencial para organização e conservação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cuba gastronorm GN 1/6 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm em aço inoxidável é uma solução essencial para a organização e conservação de alimentos em ambientes de culinária profissional, como restaurantes, hotéis e refeitórios. A sua construção robusta garante uma durabilidade excecional, mesmo sob uso intensivo diário, sendo resistente à corrosão e a deformações. Garante a máxima higiene e eficiência na preparação e serviço de refeições.

A conformidade com o padrão GN 1/6 assegura uma compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos de restauração, incluindo fornos combinados, frigoríficos, buffets e banhos-maria. Facilita, por isso, uma gestão de inventário otimizada e a preparação eficiente de pratos, melhorando significativamente o fluxo de trabalho na cozinha.

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis, empresas de catering e cantinas que necessitam de soluções eficientes para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos. É perfeito para organizar produtos em câmaras frigoríficas, para servir em buffets, conservar ingredientes em bancadas de preparação ou para cozinhar em fornos combinados. A sua versatilidade torna-o um investimento indispensável para a sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Tipo Gastronorm	GN 1/6
Dimensões (CxLxA)	176 x 162 x 100 mm

Perguntas Frequentes

Este tabuleiro Gastronorm é adequado para fornos? Sim, o aço inoxidável é um material altamente resistente a altas temperaturas, tornando-o perfeitamente seguro para utilização em fornos, garantindo a versatilidade na sua cozinha.

Qual a durabilidade esperada de um contentor Gastronorm em aço inoxidável? Estes recipientes são reconhecidos pela sua excecional durabilidade e resistência à corrosão, sendo projetados para suportar o rigor do uso diário em cozinhas profissionais por muitos anos.

Este modelo é compatível com equipamentos Gastronorm padrão? Sim, esta cuba está totalmente em conformidade com a norma Gastronorm GN 1/6, assegurando compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais que seguem este padrão internacional.

É fácil de limpar e manter este recipiente em aço inox? O acabamento em aço inoxidável foi pensado para simplificar a limpeza, sendo uma opção higiénica e prática que pode ser lavada em máquinas de lavar loiça industriais para máxima conveniência.

Posso usar este contentor para alimentos quentes e frios? Sim, a versatilidade do aço inoxidável permite que este contentor seja utilizado tanto para manter alimentos quentes em banhos-maria quanto para conservá-los frescos em câmaras frigoríficas.