

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm em Aço Inox GN 2/1 (530x650mm) 20mm

### Informacoes do Produto

|        |                |         |                    |
|--------|----------------|---------|--------------------|
| SKU:   | MS0190.271.006 | Modelo: | Container GN2/1x20 |
| Marca: | Magnus         | EAN:    | N/D                |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |                    |
|--------|--------------------|
| Marca  | Magnus             |
| Modelo | Container GN2/1x20 |

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inox GN 2/1 (530x650mm) sem pegas, com 20mm de altura e 5L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Amplie as capacidades da sua cozinha profissional com esta versátil cuba em aço inoxidável, concebida para um desempenho excepcional. Ideal para qualquer aplicação, desde o armazenamento e preparação de alimentos até à sua exposição em buffets ou aquecimento em banhos-maria, a sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza. Além disso, a sua conformidade com as normas Gastronorm assegura uma integração perfeita com os seus equipamentos existentes.

Aplicações Profissionais

Este recipiente para alimentos é indispensável em diversos ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. A sua capacidade de adaptação a diferentes temperaturas e métodos de confeção torna-o perfeito para armazenar ingredientes frescos, marinar carnes, cozinhar a vapor, ou manter os pratos quentes e prontos a servir. Um acessório fundamental para otimizar o fluxo de trabalho da sua brigada de cozinha. Permite cozinhar, refrigerar, e servir diretamente, minimizando a necessidade de múltiplas louças.

Características Técnicas

| Característica  | Detalhe              |
|-----------------|----------------------|
| Tipo de Produto | Contentor Gastronorm |
| Formato GN      | GN 2/1               |
| Dimensões       | 530x650 mm           |
| Altura          | 20 mm                |
| Capacidade      | 5 Litros             |
| Material        | Aço Inoxidável       |

| Característica | Detalhe   |
|----------------|-----------|
| Pegas          | Sem pegas |

## Perguntas Frequentes

- **Para que serve uma cuba Gastronorm GN 2/1?**

Uma cuba Gastronorm GN 2/1 é um recipiente padronizado de grande capacidade, ideal para armazenar, preparar, cozinhar e servir alimentos em cozinhas profissionais, devido à sua versatilidade e compatibilidade com diversos equipamentos.

- **Qual a vantagem do aço inoxidável para este tipo de contentor?**

O aço inoxidável é altamente valorizado pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, sendo um material sanitário e robusto, perfeito para o uso intensivo em ambientes de restauração e hotelaria.

- **Esta cuba pode ser utilizada em banho-maria?**

Sim, esta cuba Gastronorm em aço inox é perfeitamente adequada para utilização em banho-maria, garantindo uma distribuição uniforme do calor e a manutenção ideal da temperatura dos alimentos.

- **É fácil de limpar e manter?**

Graças ao seu material e design simples, esta cuba é extremamente fácil de limpar, podendo ser lavada à mão ou em máquinas industriais, resistindo a detergentes fortes sem perder a sua integridade ou brilho.

- **Posso utilizar esta cuba para congelação?**

Sim, o aço inoxidável é um material que tolera muito bem as baixas temperaturas, tornando esta cuba ideal para congelação e armazenamento refrigerado de alimentos, sem risco de deterioração do material.