

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 rapido
ao produto



Cuba Gastronorm GN 2/3 Perfurada, Inox, 4 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.051	Modelo:	Container GN2/3x65
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/3x65
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/3 perfurada em aço inoxidável com 4 litros de capacidade. Ideal para uso profissional em cozinhas. Dimensões 354x325 mm.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Perfurada — Principais Vantagens

Esta cuba de dimensão Gastronorm 2/3, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, é a solução ideal para as necessidades de manipulação e confeção alimentar em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo perfeita para ambientes de uso intensivo. A funcionalidade perfurada permite uma excelente drenagem de líquidos, otimizando o cozimento a vapor, o arrefecimento ou a descongelação de alimentos, mantendo a qualidade e frescura dos produtos.

Com uma capacidade generosa de 4 litros e uma altura de 65 mm, este recipiente é excecionalmente versátil, adaptando-se a diversos equipamentos Gastronorm, como banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e vitrines de exposição. A uniformidade nas medidas Gastronorm facilita a organização e o fluxo de trabalho na sua cozinha, contribuindo para uma gestão eficiente do espaço e dos ingredientes. Invista numa ferramenta essencial que eleva os padrões de higiene e funcionalidade do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este contentor é indispensável em qualquer cozinha onde a organização e a eficiência são cruciais. É amplamente utilizado em restaurantes para preparação de vegetais, em pastelarias para arrefecer produtos delicados ou em serviços de catering para buffets aquecidos ou refrigerados. A sua capacidade de permitir a circulação do ar e o escoamento de líquidos torna-o ideal para a cocção a vapor ou para escorrer alimentos após a lavagem. Profissionais da restauração encontrarão neste utensílio um aliado para otimizar processos e garantir a segurança alimentar.

Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm Perfurada
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 2/3

Dimensões (LxP)	354x325 mm
Altura	65 mm
Capacidade	4 litros

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma cuba Gastronorm perfurada?

A principal vantagem é a sua capacidade de permitir a drenagem eficaz de líquidos e a circulação de vapor ou ar, ideal para cozinhar a vapor, arrefecer rapidamente ingredientes ou descongelar alimentos de forma higiénica.

Em que tipo de equipamentos Gastronorm pode ser utilizada esta cuba?

Esta cuba pode ser utilizada numa vasta gama de equipamentos compatíveis com o sistema Gastronorm, incluindo banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos, congeladores e vitrines expositoras, garantindo versatilidade na cozinha.

Este contentor é resistente o suficiente para o uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe uma resistência excecional, suportando as exigências do uso contínuo e das lavagens frequentes em ambientes de cozinha profissional sem deterioração.

Como contribuirá este produto para a organização da minha cozinha?

O padrão Gastronorm assegura que esta cuba se encaixa perfeitamente com outros equipamentos e recipientes, facilitando a modularidade e a organização do espaço de trabalho, otimizando o armazenamento e a preparação de alimentos.

Esta cuba é fácil de limpar e manter?

Absolutamente. O aço inoxidável é um material intrinsecamente fácil de limpar e higienizar, resistindo a manchas e odores. Pode ser lavado manualmente ou em máquinas de lavar loiça industriais, simplificando as rotinas de limpeza.