

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm Perf. GN 1/2 Aço Inox, 4 L, Alt. 65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.054	Modelo:	Container GN1/2x65
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/2x65
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm perfurada GN 1/2 em aço inoxidável, 4 L de capacidade e 65 mm de altura. Ideal para preparação, cozedura a vapor e drenagem em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Perfurada — Principais Vantagens

Ideal para qualquer cozinha profissional, esta cuba gastronorm perfurada GN 1/2 é uma solução versátil para a preparação, armazenamento e apresentação de alimentos. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, a sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo apta para uso intensivo e ambientes exigentes. O design perfurado é perfeitamente adequado para cozedura a vapor, drenagem de líquidos e escoamento de alimentos, otimizando os processos na sua cozinha.

A conformidade com as normas Gastronorm (GN) assegura que o recipiente se integra sem problemas em sistemas de aquecimento, refrigeração e transporte padrão da indústria, oferecendo flexibilidade e eficiência operacional. A sua capacidade de 4 litros e altura de 65 mm tornam-na adequada para uma vasta gama de aplicações, desde vegetais e massas até carnes e peixes. É igualmente fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de segurança alimentar no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronómico é indispensável em restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras instalações de restauração coletiva. É perfeito para manter alimentos aquecidos em banhos-maria ou arrefecidos em vitrines refrigeradas, garantindo que os ingredientes se mantêm frescos e prontos a servir. Da mesma forma, as perfurações permitem uma excelente circulação de ar e vapor, sendo essenciais para a preparação de pratos cozinhados a vapor ou para escorrer alimentos após a lavagem. A sua versatilidade estende-se ao transporte de alimentos, facilitando a logística interna da cozinha.

Utilize-o para cozinhar no forno combinado, armazenar em câmaras frigoríficas ou para exposição em linhas de self-service. A padronização GN simplifica a organização e otimização do espaço de trabalho, permitindo uma gestão eficiente dos alimentos. Além disso, é uma peça fundamental para o serviço de buffet, onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm Perfurada
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/2
Dimensões (LxP)	265x325 mm
Altura	65 mm
Capacidade	4 Litros

Perguntas Frequentes

Qual a principal função de uma cuba gastronorm perfurada?

A principal função é permitir a drenagem de líquidos, cozedura a vapor e escorrimento de alimentos, sendo ideal para manter a frescura e a qualidade dos itens alimentares. É amplamente utilizada em processos onde a circulação de ar ou a retirada de excesso de água são necessárias.

Esta cuba é compatível com todos os equipamentos de cozinha profissional?

Sim, por ser um recipiente com formato Gastronorm (GN 1/2), é projetada para ser compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que seguem este padrão, incluindo fornos combinados, banhos-maria, vitrines refrigeradas e carros de transporte.

É possível utilizar esta cuba para congelação de alimentos?

Embora seja de aço inoxidável, a sua natureza perfurada não a torna ideal para a congelação de líquidos ou alimentos soltos sem um recipiente secundário. Contudo, é adequada para congelar alimentos que necessitem de drenagem, como vegetais recém-escaldados.

Quais as vantagens de usar aço inoxidável neste tipo de recipiente?

O aço inoxidável oferece durabilidade excecional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza e higienização. Além disso, é um material seguro para o contacto com alimentos, não alterando o sabor nem as propriedades organoléticas dos mesmos.

Como devo limpar e manter a cuba gastronorm perfurada?

A cuba deve ser lavada com água e detergente neutro, podendo ser utilizada em máquinas de lavar loiça profissionais. Para remover resíduos persistentes, pode-se usar escovas macias. A secagem completa após a lavagem ajuda a prevenir manchas e a manter o brilho do aço inoxidável.