

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Cuba Gastronorm GN 1/2 Perfurada Inox 2L - 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.055	Modelo:	Container GN1/2x40
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/2x40
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 perfurada em aço inox com 2 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria, otimiza o preparo de alimentos.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN 1/2 Perfurada — Cuba Gastronorm Perfurada — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 perfurado de 2 litros é a solução ideal para a sua cozinha profissional. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e higiene para lidar com os desafios diários da restauração. A sua conceção perfurada otimiza a drenagem e a circulação de calor, tornando-o perfeito para assar, cozinhar a vapor ou manter alimentos quentes de forma eficiente. Um investimento inteligente para qualquer negócio que preze pela funcionalidade e manutenção da qualidade dos seus ingredientes.

Aplicações Profissionais

As cubas Gastronorm perfuradas são elementos indispensáveis em cozinhas de hotéis, restaurantes, cantinas e serviços de catering. A sua capacidade de 2 litros e dimensões padrão GN 1/2 (265x325 mm) permitem uma integração perfeita em sistemas de bufete, banhos-maria, fornos de convecção e armários de aquecimento. É a escolha perfeita para descongelar, marinar ou simplesmente armazenar alimentos, garantindo que os líquidos indesejados sejam eficazmente escoados. Versatilidade e eficiência para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável
Características	Perfurado
Dimensões (CxL)	265x325 mm

Característica	Detalhe
Altura	40 mm
Capacidade	2 Litros

Perguntas Frequentes

Para que serve uma cuba Gastronorm perfurada?

Uma cuba Gastronorm perfurada é utilizada para cozinhar a vapor, escorrer líquidos, descongelar alimentos ou para manter a temperatura em banhos-maria, otimizando a circulação de ar e calor.

Em que tipo de equipamentos posso usar esta cuba GN 1/2?

Pode ser usada em fornos de convecção, banhos-maria, carrinhos de transporte aquecidos, e frigoríficos ou câmaras de refrigeração que aceitem as dimensões Gastronorm padrão.

Qual a diferença entre uma cuba perfurada e uma lisa?

As cubas perfuradas permitem a drenagem de líquidos e a passagem de calor ou vapor, enquanto as lisas são ideais para conter alimentos líquidos ou com molhos.

Este recipiente é seguro para contacto com alimentos?

Sim, por ser fabricado em aço inoxidável, é um material higiénico e seguro para contacto direto com alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material que facilita a limpeza e a manutenção, sendo resistente à corrosão e podendo ser lavado na máquina de lavar loiça industrial.