

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 GN 1/2 Perfurada Inox – 6.5 L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.053	Modelo:	Container GN1/2x100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/2x100
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável perfurado, com 6.5 litros de capacidade. Ideal para cozer a vapor, escorrer e armazenar alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Perfurada — Principais Vantagens

Esta cuba de aço inoxidável, com formato GN 1/2 e capacidade para 6.5 litros, é um componente essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo versatilidade e durabilidade. O seu design perfurado permite uma drenagem eficiente de líquidos, ideal para cozer a vapor, escorrer alimentos ou manter produtos frescos sem excesso de humidade. Uma ferramenta indispensável que garante uma gestão alimentar higiénica e eficaz, adequada para os ambientes de restauração mais exigentes.

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronómico é perfeitamente adequado para uma vasta gama de operações na hotelaria e restauração. Pode ser utilizado em sistemas de banho-maria para manter alimentos quentes, como recipiente de cozedura a vapor, ou para armazenar vegetais lavados, frutas e outros ingredientes, assegurando a ventilação e evitando o acumular de água. É um artigo prático para preparação e serviço, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação nas suas instalações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Recipiente	Cuba Gastronorm
Formato	GN 1/2
Dimensões (CxL)	265 x 325 mm
Profundidade	100 mm
Capacidade	6.5 litros
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Características Específicas	Perfurada

Perguntas Frequentes

Para que serve uma cuba Gastronorm perfurada?

A cuba perfurada permite a drenagem de líquidos, sendo ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos como massas e vegetais, ou para manter produtos frescos na câmara frigorífica sem acumulação de humidade.

Qual a capacidade desta cuba?

Este recipiente possui uma capacidade de 6.5 litros. É um volume adequado para porções médias a grandes, facilitando a gestão de alimentos em cozinhas profissionais de variados tamanhos.

Pode ser utilizada em alta temperatura, como num forno?

Sim, por ser fabricada em aço inoxidável, esta panela é resistente a altas temperaturas. Pode ser usada em fornos, banhos-maria ou em equipamentos de aquecimento, garantindo durabilidade e segurança alimentar.

É fácil de limpar e manter?

Absolutamente. O aço inoxidável é um material conhecido pela sua facilidade de limpeza e higiene. Esta panela pode ser lavada manual ou automaticamente, sendo adequada para máquinas de lavar loiça industriais.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, o formato GN 1/2 é um padrão internacional. Esta cuvette é compatível com a maioria dos equipamentos gastronómicos que aceitam recipientes com as mesmas dimensões padrão, como buffets, banhos-maria e armários refrigerados.