

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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 Perf. Aço Inox GN 1/1, 5 L, Alt. 40 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.049	Modelo:	Container GN1/1x40
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/1x40
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm perfurada em aço inoxidável GN 1/1 (530x325 mm) com 5 litros de capacidade e 40 mm de altura, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN 1/1 perfurada — Versatilidade na Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este contentor gastronorm perfurado é um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional, garantindo uma manipulação eficiente e higiénica de alimentos. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso diário em ambientes de restauração intensos. Facilita o escoamento de líquidos e a circulação de ar, permitindo uma confeção e armazenamento otimizados.

Aplicações Profissionais

A utilização deste recipiente em cozinhas comerciais abrange diversas funcionalidades, desde a preparação e cozedura de vegetais ou carnes a vapor, até à apresentação de alimentos em buffets e linhas de serviço. A sua capacidade e design perfurado são perfeitos para drenar alimentos, descongelar ou manter produtos frescos, sendo um suporte valioso para a organização e eficiência do trabalho em restaurantes, hotéis e serviços de catering.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm Perfurada
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/1
Dimensões	530x325 mm
Capacidade	5 L
Altura	40 mm

Característica	Detalhe
Perfurações	Sim

Perguntas Frequentes

Para que servem as perfurações neste contentor?

As perfurações permitem o escoamento de líquidos, ideal para cozer a vapor, descongelar alimentos ou escorrer ingredientes, promovendo uma cozedura e armazenamento mais eficientes.

É seguro usar esta cuba em fornos?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, tornando a cuba adequada para utilização em fornos industriais, fornos combinados e banhos-maria.

Como devo limpar esta cuba gastronorm?

Este recipiente é fácil de limpar e pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a máxima higiene.

Esta cuba é compatível com todas as estações de buffet?

Sendo um contentor de formato GN 1/1, é universalmente compatível com a maioria dos equipamentos GN padrão, como buffets, banhos-maria e carros de serviço.

Posso armazenar alimentos ácidos neste contentor?

O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão, o que o torna adequado para armazenar uma vasta gama de alimentos, incluindo aqueles com maior acidez, sem comprometer a integridade do material ou sabor dos alimentos.