

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/1 Perfurada, 14 L, Altura 100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.047	Modelo:	Container GN1/1x100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/1x100
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Sim
Material	Inox

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 perfurada em aço inox, ideal para cozedura a vapor, drenagem e armazenamento em cozinhas profissionais. Capacidade de 14L.

Descricao Completa

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

Este recipiente gastronorm perfurado em aço inoxidável é uma adição essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo durabilidade e versatilidade. Concebido para otimizar a preparação, cozedura e armazenamento de alimentos, facilita a drenagem e a circulação de ar, sendo ideal para uma vasta gama de aplicações culinárias. A sua construção robusta garante uma longa vida útil, resistindo às exigências diárias do setor da restauração e hotelaria, e cumpre rigorosos padrões de higiene alimentar.

Aplicações Profissionais

Perfeito para o seu restaurante, hotel ou serviço de catering, esta cuba gastronorm é indispensável para processos como cozedura a vapor, banho-maria, arrefecimento rápido ou drenagem de alimentos. A sua compatibilidade com uma variedade de equipamentos de cozinha, desde fornos a buffets e vitrines refrigeradas, assegura uma gestão de alimentos eficiente e organizada. A padronização GN 1/1 contribui para um fluxo de trabalho simplificado e uma utilização otimizada do espaço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm Perfurada
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530x325 mm
Altura	100 mm
Capacidade	14 litros
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Perfurações	Sim

Perguntas Frequentes

Para que se utiliza uma cuba Gastronorm perfurada?

As cubas Gastronorm perfuradas são ideais para cozedura a vapor, banho-maria, drenagem de líquidos e arrefecimento rápido de alimentos, garantindo uma circulação uniforme de calor ou frio.

É compatível com todos os equipamentos de cozinha profissionais?

Sim, o formato GN 1/1 é um padrão internacionalmente reconhecido, o que o torna compatível com a maioria dos fornos, banhos-maria, buffets e vitrines refrigeradas profissionais.

Qual a capacidade desta cuba?

Esta cuba tem uma capacidade generosa de 14 litros, sendo adequada para a preparação e armazenamento de grandes volumes de alimentos em ambientes de restauração movimentados.

O material é resistente e durável?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta cuba oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é fácil de limpar, suportando o uso intensivo diário.

Pode ser utilizada em fornos de convecção?

Sim, a resistência do aço inoxidável e as perfurações permitem que esta cuba seja usada com segurança em fornos de convecção, promovendo uma cozedura mais uniforme.