

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/6 Aço Inox 1L, Altura 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.044	Modelo:	Container GN1/6x65
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável de 1 litro com 65mm de altura. Durável, higiénico e ideal para armazenamento e serviço de alimentos.

Descricao Completa

cuba gastronorm GN 1/6 — Cuba Gastronorm Inox – Principais Vantagens

Este recipiente para alimentos é um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e higiénica para o armazenamento e preparação de ingredientes. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando as exigências do uso diário. O seu design, focado na funcionalidade, facilita a organização e otimiza o espaço, quer seja em bancadas refrigeradas, fornos ou expositores de buffet.

A conformidade com as normas Gastronorm (GN 1/6) assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de hotelaria, tornando-o extremamente versátil. A sua superfície lisa e o material superior simplificam a limpeza, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro e eficiente. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a sua gestão de stock e a qualidade na apresentação dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

Estes tabuleiros são perfeitos para uma vasta gama de aplicações em contextos de restauração. Podem ser utilizados para armazenar ingredientes frescos, preparados ou cozinhados. São ideais para buffets, marmitas de cozinha, frigoríficos industriais, e câmaras de refrigeração. A sua robustez permite que sejam levados diretamente ao forno, garantindo versatilidade na preparação e exposição alimentar, desde um pequeno café a um grande hotel.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Contentor Gastronorm (Cuba GN)
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/6 (176x162 mm)

Característica	Detalhe
Capacidade	1 Litro
Altura	65 mm
Pegas	Sem pegas

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de utilizar cubas Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem reside na sua durabilidade e excelente higiene. O aço inoxidável é resistente à corrosão e fácil de limpar, garantindo a segurança alimentar e uma longa vida útil do recipiente.

Este contentor é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha?

Sendo um contentor GN 1/6, é compatível com uma vasta gama de equipamentos padrão na indústria hoteleira, incluindo buffets, banhos-maria, frigoríficos, fornos e carrinhos de transporte.

Posso utilizar esta cuba para cozinhar no forno?

Sim, o aço inoxidável permite que este tabuleiro seja utilizado com segurança em fornos, tornando-o versátil para a preparação e aquecimento de alimentos diretamente no equipamento.

Como devo limpar e fazer a manutenção deste recipiente?

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com detergente suave ou em máquina de lavar louça industrial. Evitar o uso de produtos abrasivos para preservar o acabamento do aço inoxidável.

Este contentor possui algum tipo de certificação para uso alimentar?

Os contentores em aço inoxidável são geralmente fabricados em conformidade com as normas de segurança alimentar internacionais, embora a certificação específica possa variar por fabricante. É um material amplamente aceite para contacto com alimentos.