

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Cuba Gastronorm Inox GN 1/6, 176x162mm, 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.043	Modelo:	Container GN1/6x100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/6x100
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/6 com 176x162mm e 100mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais e serviços de catering.

Descricao Completa

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

Esta cuba em aço inoxidável, com o formato padronizado GN 1/6, é um recipiente indispensável para cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a ideal para armazenamento, preparação, exposição em buffets ou transporte de alimentos. Facilita uma gestão de inventário eficiente e assegura a higiene alimentar no seu estabelecimento. A ausência de pegas permite um encaixe perfeito em diversos equipamentos Gastronorm.

Aplicações Profissionais

Este contentor gastronómico é a solução perfeita para qualquer restaurante, hotel, cantina ou serviço de catering que necessite de utensílios versáteis e de alta qualidade. Desde a organização de ingredientes nos frigoríficos à sua utilização em banhos-maria ou expositores refrigerados, este recipiente otimiza os processos na cozinha. A sua capacidade de 1,6 litros torna-o adequado para pequenas porções ou ingredientes de uso comum, elevando a eficiência da sua equipa.

Características Técnicas

Tipo	Contentor Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Dimensões (CxL)	176 x 162 mm
Profundidade	100 mm
Capacidade	1,6 litros
Material	Aço Inoxidável
Pegas	Não

Perguntas Frequentes

Para que serve um contentor Gastronorm?

Os contentores Gastronorm são utilizados para padronizar as dimensões de tabuleiros, cubas e outros recipientes em cozinhas profissionais. Facilitam o armazenamento, transporte, confeção e serviço de alimentos, encaixando-se perfeitamente em fornos, frigoríficos, banhos-maria e expositores.

Posso usar esta cuba em fornos e frigoríficos?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil e seguro para uso em altas e baixas temperaturas. Este recipiente é higiénico e resistente, podendo ser utilizado tanto em fornos para aquecimento como em frigoríficos para conservação de alimentos.

É fácil de limpar e manter esta cuba?

O aço inoxidável é conhecido pela sua facilidade de limpeza e higiene. Esta cuba pode ser lavada à mão ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma manutenção simples e eficaz para cumprir os rigorosos padrões de qualquer cozinha profissional.

Qual a diferença entre uma cuba lisa e uma perfurada?

Uma cuba lisa, como esta, é ideal para o armazenamento e serviço de alimentos líquidos ou sólidos, mantendo os sucos e molhos. As cubas perfuradas são usadas principalmente para escorrer alimentos, cozer a vapor ou em banhos-maria onde é necessário drenar líquidos.

Esta cuba é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, por ser um formato padrão GN 1/6, esta cuba é universalmente compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm do mercado. Garante um encaixe perfeito em expositores, buffets, banhos-maria e outros sistemas modulares de serviço e preparação de alimentos.