

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 Inox GN 1/6 – 3.4L, Altura 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.041	Modelo:	Container GN1/6x200
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/6x200
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável com capacidade de 3,4L e 200mm de altura. Ideal para armazenamento e serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

cuba gastronorm inox — Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Esta cuba de aço inoxidável, com o formato padronizado GN 1/6, é um recipiente essencial para qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para o armazenamento seguro e a apresentação higiénica de alimentos. Possui uma capacidade generosa de 3,4 litros, perfeita para uma variedade de ingredientes e preparações culinárias.

Aplicações Profissionais

Uma cuba Gastronorm como esta é indispensável em restaurantes, hotéis e serviços de catering, bem como em buffets e linhas de self-service. A sua versatilidade permite utilizá-la tanto para guardar alimentos em câmaras frigoríficas como para servir pratos quentes em banhos-maria, mantendo a temperatura de forma eficiente. É ainda adequada para a organização de ingredientes na área de preparação, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato	GN 1/6
Dimensões (CxL)	176 x 162 mm
Capacidade	3,4 litros
Altura	200 mm

Característica	Detalhe
Pegas	Não dispõe

Perguntas Frequentes

1. Esta cuba GN pode ser utilizada em fornos ou congeladores?

Sim, as cubas Gastronorm de aço inoxidável são projetadas para resistir a uma vasta gama de temperaturas, sendo seguras para uso em fornos, banhos-maria e congeladores, garantindo versatilidade na sua cozinha.

2. Qual o material de fabrico desta recipiente gastronómico?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, tornando-o ideal para o contacto com alimentos.

3. É possível adquirir tampas compatíveis para esta tina GN 1/6?

Sim, esta peça é compatível com tampas padrão GN 1/6, que podem ser adquiridas separadamente para um armazenamento e transporte ainda mais seguros e higiénicos dos seus alimentos.

4. Quais as vantagens de usar cubas Gastronorm numa cozinha profissional?

As cubas Gastronorm são cruciais para a otimização de espaço, padronização de processos e manutenção da higiene alimentar. Permitem um manuseamento eficiente de grandes volumes de ingredientes e pratos, contribuindo para a organização e produtividade.

5. Este artigo de cozinha é de fácil limpeza e manutenção?

Dado ser feito de aço inoxidável, a sua limpeza é extremamente prática e rápida. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça industrial, assegurando sempre os mais elevados padrões de higiene na sua operação.