

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



Cuba Gastronorm GN 1/4 Inox 1.8L, Alt. 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.038	Modelo:	Container GN1/4x65
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/4x65
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável de 1.8L e 65mm de altura. Ideal para preparação, armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba em aço inoxidável, com o formato padronizado Gastronorm 1/4, é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional. A sua capacidade de 1.8 litros e altura de 65mm tornam-na versátil para armazenamento, preparação ou serviço de alimentos. Construída para resistir ao uso diário intensivo, proporciona durabilidade e facilidade de limpeza, garantindo a máxima higiene alimentar.

O design robusto e as dimensões standardizadas asseguram compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos de hotelaria, desde balcões refrigerados a banhos-maria. É a escolha ideal para organizar eficientemente o seu espaço de trabalho e manter os ingredientes frescos e bem apresentados.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, serviços de catering, buffets e hotelaria, esta pequena bacia gastronómica adapta-se a ambientes onde a organização e a conservação de alimentos são cruciais. A sua utilização abrange desde o armazenamento de pequenas porções de ingredientes frescos até à exposição em buffets refrigerados, mantendo a qualidade e a temperatura adequada dos produtos. É também um elemento fundamental no transporte seguro de molhos, guarnições ou acompanhamentos.

A resistência do material permite a sua utilização em altas e baixas temperaturas, tornando-a um investimento inteligente para otimizar os processos de confeção e serviço na sua cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Contentor Gastronorm
Formato GN	GN 1/4
Material	Aço Inoxidável

Dimensões (CxL)	265x162 mm
Altura	65 mm
Capacidade	1.8 L

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar cubas Gastronorm em aço inoxidável?

As cubas em aço inoxidável oferecem excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, sendo ideais para ambientes de cozinha exigentes.

Este contentor GN 1/4 é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha?

É compatível com todos os equipamentos que aceitam o formato Gastronorm 1/4, como balcões refrigerados, banhos-maria, fornos combinados e expositores.

Posso utilizar esta cuba para cozinhar no forno?

Sim, o aço inoxidável é adequado para uso em fornos, permitindo que esta cuba seja utilizada tanto na preparação como na cozedura de alimentos.

É seguro lavar esta cuba na máquina de lavar loiça industrial?

Absolutamente. O aço inoxidável de alta qualidade permite uma lavagem eficaz e segura em máquinas de lavar loiça industriais, suportando altas temperaturas.

Existem tampas ou outros acessórios disponíveis para esta cuba Gastronorm?

Sim, existem diversas tampas e outros acessórios padronizados para o formato GN 1/4, vendidos separadamente, que complementam a funcionalidade desta cuba.