

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 rápido
ao produto

Cuba Gastronorm Inox GN 2/4 sem Pegas, 2L, Altura 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.028	Modelo:	Container GN2/4x40
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/4x40
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/4 em aço inox de 2L. Ideal para qualquer cozinha profissional, é robusta, higiénica e otimiza o espaço de armazenamento.

Descricao Completa

Contentor Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Este contentor gastronorm em aço inoxidável é a solução ideal para a organização eficiente e higiénica da sua cozinha profissional. Foi concebido para resistir a ambientes exigentes, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. A ausência de pegas permite uma otimização do espaço de armazenamento e um encaixe perfeito em diversos equipamentos, facilitando o manuseamento e transporte de ingredientes e alimentos preparados.

A versatilidade desta cuba torna-a indispensável para qualquer negócio de restauração ou hotelaria, desde a preparação até ao serviço. A sua construção robusta em aço inox confere-lhe uma elevada resistência à corrosão e às variações de temperatura, sendo apta para refrigeração, congelação ou aquecimento, conforme as suas necessidades culinárias. Um artigo fundamental que agiliza as operações diárias e contribui para um serviço de excelência.

Aplicações Profissionais

Perfeito para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, esta bandeja GN 2/4 é ideal para armazenar, transportar ou servir uma variedade de alimentos. Pode ser utilizada em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e congeladores, adaptando-se a qualquer método de confeção ou conservação alimentar. A sua robustez faz dela uma excelente escolha para restaurantes, buffets, cantinas, pastelarias e hotéis.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Contentor Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Modelo	GN 2/4
Dimensões (CxL)	530 x 162 mm
Capacidade	2 litros

Altura	40 mm
Pegas	Não

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de utilizar um contentor GN em aço inoxidável?

A principal vantagem é a sua versatilidade e durabilidade. O aço inoxidável é resistente à corrosão e a altas temperaturas, tornando-o ideal para diversas fases do processo culinário, desde a preparação e confeção até ao armazenamento e serviço dos alimentos.

Este contentor pode ser utilizado em fornos e frigoríficos?

Sim, esta bandeja gastronorm foi desenvolvida para suportar grandes variações de temperatura. É perfeitamente adequado para ser usado em fornos, frigoríficos e congeladores, garantindo a conservação ideal dos seus alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Absolutamente. O aço inoxidável é um material fácil de limpar e higienizar, o que é crucial em qualquer ambiente de restauração. Pode ser lavado à mão ou em máquinas de lavar louça industriais, mantendo sempre a sua aparência e funcionalidade.

Qual a capacidade deste contentor GN 2/4?

Este recipiente tem uma capacidade de 2 litros, sendo ideal para pequenas porções de ingredientes ou acompanhamentos. A sua dimensão GN 2/4 é também compatível com a maioria dos equipamentos de restauração que usam o sistema Gastronorm.

É seguro para o contacto direto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável é um material inerte e seguro para o contacto direto com todo o tipo de alimentos. Não altera os sabores, nem reage quimicamente com os produtos alimentares, garantindo a qualidade e segurança da sua ementa.