

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 Aço Inox GN 2/4 - 150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.025	Modelo:	Container GN2/4x150
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/4x150
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm em aço inoxidável robusto, ideal para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Compatível com equipamentos GN.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente em aço inoxidável é a solução ideal para os profissionais de hotelaria, restauração e catering que necessitam de um sistema de armazenamento e exposição de alimentos duradouro e higiénico. A sua construção robusta garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o indispensável em qualquer cozinha industrial. A dimensão padronizada GN 2/4 assegura a compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos GN, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação dos pratos.

Aplicações Profissionais

Perfeito para a preparação, armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas de restaurantes, buffets de hotel, cantinas e serviços de catering externos. A profundidade de 150 mm permite acomodar grandes quantidades, desde saladas e acompanhamentos a pratos quentes. Com este contentor alimentar, a organização na sua linha de serviço ou câmara frigorífica será simplificada e a manutenção da qualidade dos alimentos garantida.

Características Técnicas

Tipo:	Container Gastronorm
Material:	Aço Inox
Tamanho GN:	GN 2/4
Dimensões (LxP):	530x162 mm
Altura:	150 mm
Capacidade:	9 Litros
Com pegas:	Não

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço inoxidável para este tipo de recipiente?

O aço inoxidável é altamente resistente à corrosão, durável e higiénico, sendo ideal para contacto com alimentos e para suportar lavagens frequentes em ambientes profissionais exigentes.

Este contentor pode ser usado em fornos ou banhos-maria?

Sim, os contentores Gastronorm em aço inoxidável são projetados para serem utilizados em diversas aplicações, incluindo fornos, banhos-maria e refrigeração, devido à sua excelente resistência térmica.

Como sei qual o tamanho GN adequado para o meu equipamento?

Os tamanhos Gastronorm são padronizados. Verifique as especificações do seu equipamento (por exemplo, fornos, expositores, ou banhos-maria) para garantir a compatibilidade com o formato GN 2/4.

Este contentor GN necessita de tampa?

Para uma máxima conservação dos alimentos e para atender aos padrões de higiene, é altamente recomendável utilizar uma tampa complementar de tamanho GN 2/4, embora não venha incluída com este modelo.

É fácil de limpar e manter?

Graças ao seu material liso e não poroso, a lavagem é simples e eficaz. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça industrial, mantendo as suas características originais por muito tempo.