

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 GN 1/4 Inox 5,5L (A=200mm)

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.035	Modelo:	Container GN1/4x200
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/4x200
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável com 5,5 litros de capacidade, ideal para preparação, armazenamento e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN 1/4 — Cuba Gastronómica — Principais Vantagens

Este contentor gastronómico em aço inoxidável é a solução ideal para a organização e apresentação de alimentos em qualquer cozinha profissional. Com a sua construção robusta e design higiénico, garante a segurança alimentar e a eficiência operacional. A flexibilidade do formato GN 1/4 torna-o compatível com uma vasta gama de equipamentos de refrigeração, aquecimento e exposição, otimizando o fluxo de trabalho e o aproveitamento do espaço na sua área de confeção ou serviço.

A sua resistência à corrosão e à formação de manchas assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo. Facilmente lavável e empilhável, esta cuba otimiza o armazenamento e a manutenção, contribuindo para uma cozinha mais funcional e organizada.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta bandeja em aço inox torna-a indispensável para restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. É perfeita para armazenar ingredientes frescos, preparar e cozinhar alimentos, ou manter pratos quentes e frios em buffets e linhas de self-service. A sua profundidade de 200 mm e capacidade de 5,5 litros são ideais para porções generosas ou para a gestão eficiente de diversos tipos de alimentos, desde molhos e acompanhamentos a pequenas porções de carne ou legumes. Este recipiente é uma mais-valia para quem procura durabilidade e praticidade na gestão diária de alimentos.

Características Técnicas

Tipo	Container Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato	GN 1/4
Dimensões (CxL)	265x162 mm
Altura	200 mm

Capacidade	5,5 Litros
Pegas	Não incluídas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é adequada esta cuba Gastronorm?

Esta cuba é ideal para fornos, banhos-maria, frigoríficos, congeladores e buffets, e é compatível com todos os equipamentos que suportem o formato Gastronorm GN 1/4.

Posso utilizar esta cuba para cozinhar e servir?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a sua utilização tanto na preparação e confeção dos alimentos como na sua apresentação e serviço, garantindo higiene e durabilidade.

É fácil de limpar e manter?

Com certeza. O material em aço inoxidável é extremamente fácil de limpar e pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial, o que simplifica a manutenção diária e prolonga a vida útil do produto.

Esta cuba é resistente a altas e baixas temperaturas?

Sim, o aço inoxidável é um material que suporta uma vasta gama de temperaturas, tornando-o adequado para uso em fornos, banhos-maria, frigoríficos e congeladores sem deformação ou danos.

Existe compatibilidade com tampas e outros acessórios GN?

Sim, esta cuba GN 1/4 é padronizada e compatível com tampas, grelhas e outros acessórios desenhados para o mesmo formato Gastronorm, oferecendo flexibilidade e adaptabilidade no seu uso profissional.