

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 GN1/3 4L Inox 100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.031	Modelo:	Container GN1/3x100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/3x100
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN1/3 em aço inoxidável com 4 litros de capacidade e 100 mm de altura, ideal para cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

cuba gastronorm GN1/3 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm GN1/3 representa uma solução robusta e versátil para as mais diversas necessidades da sua cozinha profissional. Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes de uso intensivo. A sua capacidade de 4 litros e profundidade de 100 mm oferece espaço suficiente para armazenar, preparar ou apresentar alimentos de forma eficiente, otimizando a organização e o fluxo de trabalho.

A conformidade com o padrão Gastronorm assegura compatibilidade universal com equipamentos de hotelaria e restauração, desde fornos a banhos-maria e expositores refrigerados. A ausência de pegas confere um perfil liso, facilitando a limpeza e o empilhamento para armazenamento, poupando espaço valioso. É um investimento prático que eleva os padrões de higiene e eficiência em qualquer estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm GN1/3 é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, para o armazenamento e preparação de ingredientes. É igualmente perfeita para apresentação de pratos em buffets, contribuindo para uma experiência visual apelativa aos seus clientes. A sua versatilidade permite que seja utilizada em banhos-maria para manter alimentos quentes ou em vitrines refrigeradas para conservação de produtos frescos. A resistência do aço garante que esta peça suporta as rigorosas exigências do uso diário, sendo fácil de higienizar.

Desde a confeção à conservação, este item é um parceiro fiável para chefs e profissionais que procuram maximizar a eficiência e manter a qualidade dos alimentos. A sua conceção standardizada simplifica a integração em qualquer sistema de cozinha existente, reduzindo a complexidade operacional e melhorando a gestão do inventário de utensílios.

Características Técnicas

Formato	GN1/3
Dimensões (LxP)	176 x 325 mm

Altura	100 mm
Capacidade	4 litros
Material	Aço Inoxidável
Pegas	Não

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta cuba em aço inoxidável?

As cubas em aço inoxidável são projetadas para uma vida útil longa em ambientes profissionais. A resistência do material à corrosão e a impactos garante que a cuba mantém a sua integridade e funcionalidade, mesmo com uso frequente.

Esta cuba é compatível com indução?

Esta cuba Gastronorm em aço inoxidável é compatível com diversos métodos de aquecimento e refrigeração, não sendo tipicamente usada diretamente em placas de indução. É ideal para banhos-maria ou para armazenamento refrigerado.

Posso lavar esta cuba na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o aço inoxidável é um material que permite a lavagem em máquinas de lavar loiça industriais sem danificar ou comprometer a sua higiene. A limpeza profunda é vital em espaços de restauração.

Para que serve a classificação GN1/3?

A classificação GN1/3 indica que esta cuba segue o padrão Gastronorm, um sistema de dimensões padronizadas para recipientes de cozinha. Este formato assegura uma compatibilidade perfeita com outros equipamentos e sistemas de armazenamento profissionais.

É possível adquirir tampas ou acessórios para esta cuba?

Sim, existem diversas tampas e acessórios disponíveis que são compatíveis com o formato GN1/3, como tampas de aço inoxidável ou de policarbonato, para otimizar o armazenamento e a conservação dos alimentos.