

# 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



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm 1/4 Aço Inox 0,5L - Altura 20mm

### Informacoes do Produto

|        |                |         |                    |
|--------|----------------|---------|--------------------|
| SKU:   | MS0190.271.040 | Modelo: | Container GN1/4x20 |
| Marca: | Magnus         | EAN:    | N/D                |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |                    |
|------------|--------------------|
| Marca      | Magnus             |
| Modelo     | Container GN1/4x20 |
| Formato GN | GN1/4              |
| Material   | Inox               |
| Perfurado  | Não                |

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/4 em aço inox de alta durabilidade, ideal para armazenamento e preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Capacidade 0,5L, altura 20mm.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente em aço inoxidável, com formato GN 1/4 e capacidade de 0,5 litros, é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria. Concebido para otimizar o armazenamento e a preparação de alimentos, oferece uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, características cruciais para o ambiente exigente do setor alimentar. A sua utilização permite uma organização eficiente e uma higiene impecável, contribuindo para a segurança alimentar e a fluidez das operações diárias.

Com um design versátil, este contentor gastronómico adapta-se perfeitamente a diversos equipamentos, desde banhos-maria a buffets refrigerados. A sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes. Ideal para o transporte e a conservação de ingredientes e pratos, assegura a manutenção das propriedades dos alimentos, desde a frescura ao sabor, fundamentais para a satisfação do cliente.

### Aplicações Profissionais

Uma cubeta GN como esta é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, onde a padronização e a eficiência são prioritárias. Facilita o controlo de porções e a gestão de stocks, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. Seja para armazenar molhos, guarnições ou pequenas doses de alimentos, o contentor inox contribui para um serviço mais rápido e organizado, elevado a qualidade das refeições servidas. A sua facilidade de limpeza e esterilização reforça a conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas.

### Características Técnicas

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Tipo de Produto | Cuba Gastronorm |
| Material        | Aço Inoxidável  |
| Formato GN      | GN 1/4          |
| Dimensões (CxL) | 265x162 mm      |

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| <b>Capacidade</b> | 0,5 Litros    |
| <b>Altura</b>     | 20 mm         |
| <b>Pegas</b>      | Não incluídas |

## Perguntas Frequentes

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

A principal vantagem reside na sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, garantindo a segurança alimentar e uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.

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

Sim, é projetado para ser compatível com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm padronizados, como banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e buffets, otimizando a sua versatilidade na cozinha.

### **Posso usar esta cuba para armazenamento a frio e a quente?**

Absolutamente. O aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja utilizada tanto para refrigeração quanto para aquecimento de alimentos, mantendo a temperatura de forma eficaz.

### **Como devo limpar e manter a minha cuba Gastronorm?**

Recomenda-se a lavagem com detergente neutro e água, podendo ser higienizada em máquina de lavar loiça industrial. Para preservar o brilho, evite produtos abrasivos e seque completamente após a lavagem.

### **Este modelo de cuba possui pegas para facilitar o transporte?**

Não, este modelo específico de cuba Gastronorm 1/4 foi concebido sem pegas, o que facilita o seu encaixe e otimiza o espaço em equipamentos com restrição lateral. Caso necessite de pegas, existem modelos alternativos disponíveis.