

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cuba Gastronorm GN1/3 0,75L – Aço Inox 176x325x20mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.034	Modelo:	Container GN1/3x20
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	176 x 325 x 20 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/3x20
Capacidade (L)	51–200 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox

Perfurado

Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN1/3 em aço inoxidável com 0,75 litros de capacidade. Ideal para organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN1/3 — Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Esta cuba em aço inoxidável, no formato padrão GN1/3, é a solução ideal para a armazenagem e exposição de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de restauração movimentado. Perfeita para buffets, vitrines refrigeradas e balcões de serviço, auxilia na organização e mantém a higiene dos alimentos. A sua alta qualidade assegura um desempenho fiável, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Um recipiente versátil que se adapta a diversas necessidades culinárias, desde a preparação ao serviço.

Aplicações Profissionais

Este contentor gastronómico é indispensável em qualquer cozinha profissional, hotel, restaurante, snack-bar ou cafetaria. Facilita a preparação, conservação e apresentação de uma vasta gama de produtos alimentares, como saladas, molhos, condimentos e ingredientes diversos. A sua padronização GN torna-o compatível com a maioria dos equipamentos de catering, garantindo versatilidade e eficiência operacional. É perfeito para cozinheiros que procuram otimizar o espaço e a eficiência, mantendo os alimentos frescos e acessíveis. A leveza e facilidade de limpeza são características que a sua equipa vai apreciar.

Características Técnicas

Tipo:	Cuba Gastronorm
Material:	Aço Inox
Formato:	GN1/3
Tipo de cuba:	Liso

Capacidade:	0,75 L
Dimensões (LxPxA):	176 x 325 x 20 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar uma cuba Gastronorm em aço inox?

As cubas Gastronorm em aço inox destacam-se pela sua durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos de cozinha profissional, garantindo higiene e eficiência.

Esta cuba é adequada para utilização em fornos ou congeladores?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil que suporta variações extremas de temperatura, tornando esta cuba apta para ser usada tanto em fornos como em congeladores, sem grandes problemas.

Necessito de uma tampa para esta cuba?

Embora a cuba possa ser utilizada sem tampa, a aquisição de uma tampa compatível (vendida separadamente) é recomendada para manter os alimentos frescos, evitar contaminação e empilhar as cubas de forma mais eficiente.

Como devo limpar e manter a cuba em aço inox?

Para limpeza, utilize água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos que possam riscar a superfície. A lavagem regular e a secagem completa ajudarão a preservar o brilho e a prolongar a vida útil do produto.

As cubas GN1/3 são compatíveis com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, o formato GN1/3 é um padrão internacional, o que significa que esta cuba é compatível com a maioria dos banhos-maria, carrinhos, mesas de apoio e vitrines refrigeradas que aceitam o sistema Gastronorm.