

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 GN1/3 Inox - 1.5L, Altura 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.033	Modelo:	Container GN1/3x40
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/3x40
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN1/3 em aço inoxidável de 1.5L e 40mm de altura. Durabilidade e higiene para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN1/3 — Cuba inox GN1/3 — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, este recipiente Gastronorm GN1/3 é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene. O seu design é otimizado para a preparação, armazenamento e exposição de alimentos, sendo compatível com a maioria dos equipamentos de conservação e cocção. Perfeito para manter a organização e a eficiência no seu espaço de trabalho, a sua profundidade de 40mm permite uma utilização versátil em diversos contextos culinários.

Aplicações Profissionais

Esta panela Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. O seu tamanho GN1/3 adapta-se perfeitamente a buffets, saladeiras refrigeradas e fornos, facilitando a gestão de diferentes tipos de pratos e ingredientes. A sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza tornam-no na escolha acertada para as exigências contínuas da restauração moderna e da hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Container Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN1/3
Dimensões	176x325 mm
Capacidade	1.5 litros
Altura	40 mm

Característica	Detalhe
Pegas	Sem pegas

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de usar cubas Gastronorm em aço inoxidável? As cubas em aço inoxidável oferecem excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-as ideais para ambientes profissionais de alta exigência.

Este recipiente GN1/3 pode ser utilizado em fornos? Sim, este tipo de recipiente Gastronorm em aço inoxidável é seguro para utilização em fornos, bem como em banhos-maria e expositores refrigerados.

É fácil de limpar e manter? Com certeza. O aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz, sendo compatível com máquinas de lavar louça industriais, o que ajuda a manter os padrões de higiene.

Este container possui tampas compatíveis? As tampas para recipientes GN são vendidas separadamente, permitindo que escolha o tipo de tampa que melhor se adapta às suas necessidades de conservação ou transporte.

Qual a capacidade ideal para a minha operação? A capacidade de 1.5 litros e altura de 40mm é versátil para pequenas porções, ingredientes ou para organização em serviços de buffet com rotação frequente.