

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 GN 2/4 em Aço Inoxidável 3.8L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.027	Modelo:	Container GN2/4x65
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/4x65
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável, ideal para preparação, armazenamento e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais. Capacidade de 3.8 litros.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente gastronorm em aço inoxidável, com capacidade de 3.8 litros, é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência máxima na preparação, armazenamento e apresentação de alimentos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no ideal para o ritmo exigente da restauração.

Com um design higiénico, este contentor é perfeito para otimizar processos na sua cozinha, desde o balcão refrigerado até ao banho-maria. O formato standardizado GN 2/4 assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de hotelaria, maximizando o espaço e a funcionalidade.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste contentor inox torna-o indispensável em diversos ambientes profissionais. É ideal para buffets, serviços de catering, restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a conservação e exposição de alimentos são cruciais.

O recipiente inox pode ser utilizado em banhos-maria, frigoríficos profissionais e estufas, mantendo os alimentos à temperatura ideal. A sua durabilidade garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e otimizando os custos operacionais.

Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 2/4
Dimensões (CxL)	530x162 mm
Capacidade	3.8 litros
Altura	65 mm
Material	Aço Inoxidável
Pegas	Não incluídas

Perguntas Frequentes

De que material é feito este contentor Gastronorm?

Este contentor é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar para uso profissional.

Quais são as dimensões exatas deste recipiente?

As dimensões são 530x162 mm (comprimento por largura), com uma altura de 65 mm. O formato é o padrão GN 2/4.

Posso usar este contentor em banho-maria?

Sim, o aço inoxidável permite o seu uso seguro em banhos-maria, frigoríficos e outros sistemas de aquecimento ou refrigeração, sendo ideal para cozinhas profissionais.

Este contentor inclui pegas?

Não, este modelo específico de contentor Gastronorm não inclui pegas, sendo otimizado para inserção e remoção suave em equipamentos padronizados.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão, tornando a manutenção deste contentor simples e eficiente, essencial para qualquer ambiente de restauração.