

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



Cuba Gastronorm GN 1/3 Inox - 7.8 L (A=200 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.029	Modelo:	Container GN1/3x200
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/3x200
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm profissional em aço inoxidável, formato GN 1/3, com 7,8 litros de capacidade e 200 mm de altura, para qualquer cozinha industrial.

Descricao Completa

Desenhada para a eficiência e higiene em cozinhas profissionais, esta cuba de alta capacidade é um elemento indispensável para o armazenamento e preparação de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com as normas alimentares mais exigentes, tornando-a ideal para o ritmo acelerado da restauração e hotelaria.

cuba gastronorm GN 1/3 — Cuba GN 1/3 — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável de alta qualidade para máxima higiene e resistência à corrosão.
- Capacidade generosa de 7,8 litros, perfeita para grandes volumes de alimentos.
- Compatibilidade total com equipamentos gastronorm, facilitando a integração na sua cozinha.
- Fácil de limpar e manter, otimizando o tempo de preparação e serviço.
- Design sem pegas para um encaixe perfeito em diversos suportes e estações de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronorm é a escolha acertada para cozinhas de restaurantes, serviços de catering, buffets e qualquer estabelecimento do setor alimentar que procure soluções de armazenamento e organização fiáveis. É excelente para conservar ingredientes frescos, apresentar pratos quentes ou frios em buffets, e facilitar o transporte de alimentos, garantindo a sua integridade e frescura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Dimensões (LxP)	176 x 325 mm
Altura	200 mm
Capacidade	7,8 litros

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Com pegas	Não

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é adequada esta cuba Gastronorm?

Esta cuba é compatível com qualquer equipamento que suporte o formato GN 1/3, como banhos-maria, refrigeradores e carros de buffet, garantindo versatilidade na sua cozinha.

Qual a vantagem do material em aço inoxidável?

O aço inoxidável é altamente resistente à corrosão e é um material higiénico, fácil de limpar, ideal para contacto com alimentos e para uso contínuo em ambientes profissionais.

É possível utilizar esta cuba tanto para alimentos quentes como frios?

Sim, o aço inoxidável é um material que suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo que a cuba seja utilizada para conservar e servir tanto alimentos quentes como frios.

Como devo limpar e manter esta cuba para garantir a sua durabilidade?

Aconselha-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente, ou a utilização em máquina de lavar loiça industrial, seguida de secagem completa para evitar manchas e preservar o brilho do inox.

Esta cuba é empilhável com outras cubas Gastronorm?

Sim, o design padronizado desta cuba GN 1/3 permite que seja empilhada eficientemente com outras cubas do mesmo formato, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.