

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 1/2 Aço Inox 4L Sem Pegas

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.022	Modelo:	Container GN1/2x65
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/2x65
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, 4 litros de capacidade e 65mm de altura, perfeita para armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Idealmente desenhada para cozinhas profissionais e serviços de catering, esta cuba Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável é a solução perfeita para uma organização eficiente e higiênica. A sua capacidade de 4 litros e design sem pegas integradas tornam-na versátil para armazenamento, preparação ou exposição de alimentos, otimizando o espaço e a funcionalidade em qualquer ambiente profissional. A resistência do aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza.

Aplicações Profissionais

Um recipiente deste tipo é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. Pode ser usado para armazenar ingredientes frescos, manter alimentos quentes em banhos-maria ou expositores aquecidos, ou ainda para organizar componentes em câmaras frigoríficas. A padronização GN 1/2 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha industrial, facilitando a gestão do inventário e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	265x325 mm
Altura	65 mm
Capacidade	4 litros
Pegas	Sem pegas

Perguntas Frequentes

- **Esta cuba é adequada para utilização em fornos industriais?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a sua utilização segura em fornos, suportando altas temperaturas sem deformação ou libertação de substâncias nocivas. Contudo, é sempre recomendável verificar as especificações do fabricante para limites de temperatura.

- **Posso utilizar esta cuba para armazenar alimentos no frigorífico ou congelador?**

Com certeza, esta cuba Gastronorm é perfeitamente adequada para refrigeração e congelação. O aço inoxidável transmite e mantém a temperatura de forma eficaz, ajudando a preservar a frescura dos alimentos.

- **A limpeza desta cuba é fácil e rápida?**

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável é muito fácil de limpar, sendo compatível com lavagem manual ou em máquinas de lavar loiça industriais. A sua resistência à corrosão garante uma higiene impecável e duradoura.

- **Existem tampas compatíveis à venda separadamente?**

Sim, a padronização GN 1/2 significa que esta cuba é compatível com uma vasta gama de tampas GN 1/2 disponíveis no mercado, incluindo tampas de aço inoxidável ou policarbonato. Pode encontrá-las na nossa secção de acessórios para Containers Gastronorm.

- **Qual a vantagem de uma cuba sem pegas em ambientes profissionais?**

A ausência de pegas otimiza o espaço de arrumação e melhora o encaixe em sistemas modulares de banho-maria ou expositores, permitindo uma maior flexibilidade na configuração da sua linha de buffet ou de preparação. Facilita também o transporte e manuseamento com carrinhos adequados.