

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 rapido
ao produto

Cuba Gastronorm Inox GN 1/2 lisa, 2L - 40mm profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.023	Modelo:	Container GN1/2x40
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	265 x 325 x 40 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/2x40
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm em aço inox GN 1/2 (265x325mm) com 2 litros de capacidade e 40mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descrição Completa

Cuba Gastronorm GN 1/2 — Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Pensada para o ambiente dinâmico de cozinhas profissionais e serviços de catering, esta cuba gastronómica em aço inoxidável é a solução ideal para o arrumação e apresentação de alimentos. A sua robustez e desenho liso tornam-na fácil de higienizar, crucial para manter os mais altos padrões de segurança alimentar. Perfeita para uma vasta gama de utilizações, desde o armazenamento a frio até ao serviço em buffets, a sua adaptabilidade irá otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha e garantir uma gestão eficiente dos ingredientes e pratos prontos.

Este recipiente GN é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão e deformação, mesmo em uso intensivo. A sua superfície lisa não só facilita a limpeza, como também previne a acumulação de resíduos, contribuindo para uma higiene impecável. Uma ferramenta versátil e indispensável para qualquer chef ou profissional de restauração que procure eficácia e conformidade com as normas gastronómicas internacionais.

Aplicações Profissionais

Com as suas dimensões padronizadas GN 1/2 e uma profundidade de 40 mm, este recipiente integra-se perfeitamente em sistemas de aquecimento (banho-maria), vitrines refrigeradas, fornos, ou para o transporte de refeições em serviços de catering. É ideal para confeccionar, expor e armazenar uma diversidade de alimentos, desde acompanhamentos quentes a saladas frescas, passando por sobremesas. Uma peça fundamental para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que exija equipamento fiável e eficiente para servir refeições de qualidade.

Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Padrão Gastronorm	GN 1/2

Dimensões (CxLxA)	265 x 325 x 40 mm
Material	Aço Inoxidável
Capacidade	2 Litros
Pegas	Não

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar esta cuba de aço inoxidável em vez de outros materiais?

A principal vantagem reside na elevada durabilidade e resistência à corrosão do aço inoxidável, tornando-a ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais, garantindo uma vida útil longa e reduzindo a necessidade de substituição frequente.

Este recipiente Gastronorm é compatível com equipamentos de aquecimento, como banho-maria?

Sim, este recipiente GN 1/2 é totalmente compatível com banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento padronizados, sendo desenvolvido especificamente para se integrar em sistemas de confeção e conservação de alimentos.

É seguro utilizar esta cuba em fornos de alta temperatura?

O aço inoxidável de alta qualidade utilizado na fabricação desta cuba permite a sua utilização segura em fornos, suportando temperaturas elevadas sem deformação ou libertação de substâncias nocivas, crucial para a confeção de pratos.

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

Para limpeza, basta utilizar água morna com detergente neutro e uma esponja macia; evite produtos abrasivos que possam riscar a superfície. A secagem imediata após a lavagem evita manchas de calcário e preserva o brilho do aço.

Posso usar esta cuba para armazenamento refrigerado de alimentos?

Sim, a cuba de aço inoxidável é excelente para o armazenamento refrigerado, mantendo a frescura dos alimentos e cumprindo com todas as normas de higiene e segurança, ideal para câmaras frigoríficas e vitrines de exposição.