

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 2/3 Inox - 5.5 L (65mm altura)

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.016	Modelo:	Container GN2/3x65
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/3x65
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/3 de 5.5 L em aço inoxidável para uso profissional. Ideal para armazenamento, confeção e serviço de alimentos em cozinhas.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN 2/3 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente de alta qualidade, fabricado em aço inoxidável robusto, oferece uma solução versátil para o armazenamento, confeção e organização de alimentos em ambientes de restauração. A sua conceção ergonómica sem pegas facilita o manuseamento e a limpeza, sendo compatível com a maioria dos equipamentos GN. A durabilidade do material assegura uma performance excecional a longo prazo, mesmo sob uso intensivo.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cantinas, hotéis e serviços de catering, esta cuba é perfeita para uma vasta gama de aplicações, desde a preparação de ingredientes frescos até ao serviço de buffet. A sua capacidade de 5.5 litros e altura de 65 mm tornam-na adequada para manter alimentos quentes ou frios, garantindo a organização e eficiência nas cozinhas profissionais. É uma peça essencial para qualquer operação alimentar que valorize a higiene e a praticidade.

Características Técnicas

Formato	GN 2/3
Dimensões (LxP)	354 x 325 mm
Capacidade	5.5 L
Altura	65 mm
Material	Aço Inoxidável
Com pegas	Não

Perguntas Frequentes

Esta cuba é adequada para utilização em fornos industriais?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja utilizada em fornos industriais, sendo resistente a altas temperaturas para diversas preparações.

Posso usar esta cuba para armazenamento de alimentos frios?

Com certeza. O material da cuba é ideal para manter alimentos refrigerados ou congelados, adequando-se perfeitamente para câmaras frigoríficas e balcões de serviço de frios.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, o design sem pegas e o acabamento em aço inoxidável polido facilitam imenso a limpeza. Pode ser lavada à mão ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higiene impecável.

Esta cuba é compatível com todas as tampas GN 2/3?

Esta cuba segue o padrão Gastronorm GN 2/3, o que a torna compatível com a maioria das tampas e acessórios GN do mesmo formato disponíveis no mercado.

Qual a durabilidade esperada para este tipo de produto em ambiente profissional?

Devido à sua construção robusta em aço inoxidável, e sob condições normais de utilização e manutenção, esta cuba tem uma durabilidade excecional em ambientes profissionais de restauração.