

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 GN2/3 em Inox – 13L, Altura 150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.014	Modelo:	Container GN2/3x150
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/3x150
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN2/3 em aço inoxidável, com 13 litros de capacidade e 150 mm de altura. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cuba gastronorm GN2/3 — Cuba Inox – Principais Vantagens

Essencial em qualquer cozinha profissional, esta cuba de alta qualidade oferece durabilidade e higiene para o manuseamento de alimentos. Fabricada em aço inoxidável robusto, garante uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para a manutenção dos rigorosos padrões de segurança alimentar.

Ideal para diversas aplicações, desde o armazenamento e confecção até ao serviço em buffets, este recipiente versátil adapta-se perfeitamente às exigências do dia a dia. A sua construção sem pegas externas maximiza o espaço e permite uma organização eficiente em balcões refrigerados ou estufas gastronómicas.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é um recurso indispensável para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento da restauração que procure otimizar o fluxo de trabalho. A compatibilidade com o sistema Gastronorm GN2/3 assegura que se integra facilmente nos equipamentos de cozinha existentes, promovendo a eficiência operacional e a organização.

A sua capacidade generosa de 13 litros torna-a adequada para preparar e armazenar grandes quantidades de ingredientes, seja para pratos quentes ou frios. Facilita ainda o transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas da cozinha, mantendo a qualidade e frescura dos produtos.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN2/3
Dimensões (LxP)	354x325 mm

Capacidade	13 litros
Altura	150 mm
Pegas	Não aplicável (sem pegas)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é adequada esta cuba Gastronorm?

Esta cuba GN2/3 é compatível com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm, incluindo banhos-maria, carrinhos de transporte, estufas, e balcões refrigerados, otimizando a sua versatilidade na cozinha profissional.

O material da cuba é resistente à corrosão e fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado nesta cuba confere-lhe uma excelente resistência à corrosão e torna-a extremamente fácil de higienizar, garantindo durabilidade e conformidade com as normas sanitárias.

A ausência de pegas afeta a sua funcionalidade?

Não, a conceção sem pegas foi pensada para maximizar o espaço dentro dos equipamentos e facilitar o empilhamento e armazenamento. A sua borda reforçada permite um manuseamento seguro na maioria das situações.

Pode ser utilizada tanto para alimentos quentes como frios?

Com certeza. A resistência do aço inoxidável permite que esta cuba seja usada tanto para manter alimentos quentes em banhos-maria ou estufas, como para armazenar e servir produtos frios em vitrines ou balcões refrigerados.

Quais as vantagens de utilizar cubas Gastronorm padronizadas?

As cubas Gastronorm permitem uma padronização internacional do tamanho de recipientes, o que otimiza o uso do espaço, facilita a substituição de componentes e garante a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.