

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 Aço Inox GN 2/3, 1.5 L - 20 mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.018	Modelo:	Container GN2/3x20
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/3x20
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm em aço inoxidável GN 2/3, ideal para preparação e armazenamento de alimentos. Capacidade de 1.5 L, altura de 20 mm.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

As cubas de aço inoxidável da gama Gastronorm são um elemento fundamental para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. Este recipiente robusto e versátil, concebido para uma utilização intensiva, permite o armazenamento eficiente, transporte seguro e apresentação elegante de alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade, higiene e resistência à corrosão, indispensáveis para ambientes exigentes.

Aplicações Profissionais

Este contentor GN 2/3 é ideal para diversas funções em restaurantes, cozinhas de hotelaria, serviços de catering e cafetarias. Pode ser utilizado em banhos-maria, fornos (até certas temperaturas), expositores refrigerados e armários de aquecimento, assegurando que os alimentos se mantêm nas condições ideais de temperatura. A sua modularidade permite uma organização superior nos balcões de preparação e armazenamento, otimizando o espaço de forma prática e funcional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 2/3
Dimensões (CxL)	354 x 325 mm
Capacidade	1.5 Litros
Altura	20 mm
Pegas	Sem pegas

Perguntas Frequentes

Para que serve uma cuba Gastronorm?

Uma cuba Gastronorm, ou contentor GN, é um recipiente padronizado, usado em cozinhas profissionais para armazenar, preparar, cozinhar e servir alimentos. A sua padronização garante compatibilidade com a maioria dos equipamentos de hotelaria, como fornos, banhos-maria e expositores.

Este contentor pode ir ao forno?

Sim, as cubas de aço inoxidável como esta são geralmente seguras para uso em fornos, suportando altas temperaturas. No entanto, é aconselhável verificar sempre as especificações do fabricante para confirmar os limites de temperatura suportados pelo material específico.

Qual a diferença entre uma cuba perfurada e uma não perfurada?

Uma cuba perfurada é ideal para escoar líquidos ou cozinhar a vapor, enquanto uma cuba não perfurada, como esta, é utilizada para conter ingredientes sólidos ou líquidos, servindo para armazenamento, transporte e apresentação de pratos.

As cubas Gastronorm são compatíveis entre diferentes fornecedores?

Sim, a principal vantagem do sistema Gastronorm é a sua padronização internacional. Isto significa que uma cuba GN 2/3 de um fornecedor será geralmente compatível com equipamentos de outros fornecedores, desde que ambos sigam as normas GN.

Qual a melhor forma de limpar e manter esta cuba?

Para limpar este recipiente, utilize detergente neutro e água quente, ou coloque-o na máquina de lavar loiça industrial. Para prolongar a sua vida útil, evite produtos abrasivos e seque-o bem após a lavagem para prevenir manchas de calcário.