

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 Inox GN 2/3, 3 L, Prof. 40 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.017	Modelo:	Container GN2/3x40
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/3x40
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável de 3 litros, ideal para cozinhas profissionais e buffets. Perfeito para armazenamento e serviço de alimentos.

Descricao Completa

Contentor Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente em aço inoxidável, com a designação Gastronorm GN 2/3, é uma solução robusta e higiénica para o seu estabelecimento. Concebido com precisão para se integrar em sistemas de preparação, conservação e exposição de alimentos, otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e buffets. A sua capacidade de 3 litros e a construção duradoura garantem uma performance excecional no dia a dia do seu negócio, suportando utilizações intensivas sem perder as suas propriedades.

Aplicações Profissionais

Os contentores GN 2/3 são indispensáveis em diversos ambientes de restauração, desde cozinhas de restaurantes e hotéis até cantinas e serviços de catering. Poderá utilizá-las para armazenar ingredientes frescos, organizar a linha de confeção, servir pratos em buffets ou até em vitrines refrigeradas. A padronização Gastronorm assegura compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos, facilitando a gestão e a logística alimentar. É a escolha ideal para chefes e gestores que procuram funcionalidade e durabilidade.

Características Técnicas

Característica	Valor
Material	Aço inoxidável
Dimensão	GN 2/3 (354x325 mm)
Capacidade	3 litros
Profundidade	40 mm
Pegas	Sem

Perguntas Frequentes

Para que serve um contentor Gastronorm GN 2/3?

Um contentor Gastronorm GN 2/3 é utilizado para armazenamento, preparação, exposição e transporte de alimentos em cozinhas profissionais, self-service e buffets, garantindo a padronização e o cumprimento das normas de higiene.

Este contentor pode ser utilizado em fornos ou congeladores?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização deste contentor tanto em ambientes de alta temperatura (fornos) como em baixas temperaturas (congeladores e câmaras frigoríficas), tornando-o extremamente versátil para qualquer operação de restauração.

É fácil de limpar e manter?

Sim, devido à sua superfície lisa em aço inoxidável. Este tipo de cuba é muito fácil de limpar, podendo ser lavado manual ou mecanicamente em máquinas de lavar loiça industriais, assegurando a máxima higiene com o mínimo esforço.

Qual a durabilidade esperada de um contentor como este?

Fabricado em aço inoxidável de alta resistência, este contentor é projetado para uma longa vida útil. É resistente à corrosão, a impactos e a deformações, mesmo sob utilização intensiva, representando um investimento duradouro para o seu negócio.

Existem tampas ou outros acessórios compatíveis?

Sim, existem diversas tampas e outros acessórios específicos para contentores Gastronorm GN 2/3, como grelhas de fundo ou divisórias, que podem ser adquiridos separadamente para otimizar ainda mais a funcionalidade e o uso do seu recipiente.