

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 em Aço Inoxidável GN 2/3, 9 L, Altura 100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.015	Modelo:	Container GN2/3x100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/3x100
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável robusto, ideal para armazenamento e confeção em cozinhas profissionais. Capacidade de 9 litros, 100 mm de altura.

Descricao Completa

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

Essencial para qualquer cozinha profissional, este recipiente GN 2/3 em aço inoxidável oferece uma solução robusta e higiénica para o armazenamento, confeção e transporte de alimentos. A sua construção de alta qualidade garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando as exigências do uso diário em ambientes de restauração, hotelaria, e outros serviços alimentares. Com uma capacidade generosa e formato padronizado, otimiza o espaço em bancadas, frigoríficos e equipamentos de banho-maria.

A versatilidade deste contentor permite a sua utilização em diversas fases do fluxo de trabalho da cozinha, desde a preparação inicial dos ingredientes até ao serviço final dos pratos. É facilmente lavável e cumpre todas as normas de higiene alimentar, tornando-o um aliado indispensável para manter a ordem e a segurança no manuseamento de produtos alimentares.

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e empresas de catering. É perfeito para organizar ingredientes no frigorífico, marinar carnes, armazenar sopas ou molhos, ou para servir pratos quentes e frios em buffets e linhas de serviço. A sua padronização GN assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha industrial, simplificando a logística e otimizando o espaço disponível.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Tamanho GN	GN 2/3

Característica	Detalhe
Dimensões (LxP)	354 x 325 mm
Capacidade	9 Litros
Altura	100 mm
Pegas	Não incluídas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é compatível esta cuba Gastronorm?

Esta cuba GN 2/3 é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais de hotelaria, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos, carros de transporte e buffets de cozinha.

É seguro usar esta cuba em fornos e banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a sua utilização em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento e refrigeração, garantindo resistência a altas e baixas temperaturas.

Qual a durabilidade esperada de uma cuba Gastronorm em aço inoxidável?

As cubas Gastronorm em aço inoxidável são conhecidas pela sua durabilidade excecional, resistindo a impactos, corrosão e manchas, o que assegura uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.

Como devo limpar esta cuba Gastronorm?

A limpeza é simples; pode ser lavada à mão com detergente neutro e água, ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo a máxima higiene e praticidade.

É possível empilhar várias cubas deste tipo para armazenamento?

Sim, o design padronizado das cubas Gastronorm permite o empilhamento seguro e eficiente, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.