

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/1 Inox 14L, Altura 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.009	Modelo:	Container GN1/1x100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/1x100
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com 14 litros de capacidade e 100mm de altura. Durável, higiénica e compatível com equipamentos profissionais.

Descricao Completa

Cuba Inox – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o armazenamento e a preparação de alimentos, esta cuba gastronorm em aço inoxidável é uma solução fiável e duradoura para qualquer estabelecimento do setor alimentar. A sua conformidade com a norma GN 1/1 assegura uma compatibilidade universal com os equipamentos de cozinha profissionais, desde fornos a banhos-maria.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste recipiente gastronorm torna-o indispensável em cozinhas profissionais, self-services e serviços de catering. É ideal para armazenar ingredientes, cozinhar pratos em banho-maria, e servir alimentos em buffets, mantendo a temperatura e higiene necessárias. A robustez do aço inoxidável garante uma longa vida útil mesmo com uso intensivo, resistindo à corrosão e facilitando a limpeza diária.

Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/1
Dimensões (LxP)	530x325 mm
Altura	100 mm
Capacidade	14 Litros

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta cuba?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta cuba gastronorm é construída para suportar o

uso profissional intensivo e a exposição a ambientes adversos, garantindo uma durabilidade excecional e resistência à corrosão.

Pode ser utilizada em fornos e banhos-maria?

Sim, a cuba é totalmente compatível com fornos e banhos-maria, sendo projetada para suportar altas temperaturas, o que a torna ideal para diversas aplicações culinárias em cozinhas profissionais.

A limpeza e manutenção são complicadas?

A superfície lisa do aço inoxidável facilita imensamente a limpeza. Pode ser lavada à mão ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a máxima higiene sem esforço adicional.

Esta cuba é adequada para armazenamento de alimentos refrigerados?

Sim, a sua construção em aço inoxidável é excelente para o armazenamento de alimentos refrigerados, ajudando a manter a frescura e a qualidade dos ingredientes de forma segura e higiénica.

Existem tampas ou outros acessórios compatíveis?

Sim, esta cuba gastronorm é compatível com uma vasta gama de tampas e outros acessórios GN 1/1 disponíveis no mercado, permitindo maximizar a sua funcionalidade e versatilidade na cozinha profissional.