

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 GN 1/1 Inox 9L - 530x325x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.010	Modelo:	Container GN1/1x65
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	530 x 325 x 65 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/1x65
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Contentor Gastronorm GN 1/1 em aço inox, com 9L de capacidade e 65mm de altura. Ideal para preparação, armazenamento e exposição de alimentos em restauração.

Descrição Completa

cuba gastronorm inox — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, este recipiente GN em aço inoxidável é a solução ideal para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o perfeito para as exigências diárias da restauração. A capacidade de 9 litros e as suas dimensões padronizadas permitem uma integração versátil em diversos sistemas de aquecimento ou refrigeração, otimizando o fluxo de trabalho e a conservação dos seus ingredientes. Além disso, a sua superfície lisa facilita a remoção de resíduos, assegurando a máxima higiene.

Este contentor em aço inoxidável foi concebido para suportar uso contínuo, mantendo as suas propriedades estéticas e funcionais ao longo do tempo. É uma peça fundamental para chefs e cozinheiros que procuram eficiência e qualidade na gestão dos alimentos, desde o frigorífico até à linha de buffet. A resistência à corrosão e às altas temperaturas faz deste utensílio uma escolha inteligente para ambientes de cozinha de ritmo acelerado.

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em hotéis, restaurantes, cantinas e serviços de catering, onde a padronização e higiene são cruciais. Utilizável em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e vitrines de exposição, adapta-se a múltiplas necessidades, desde o armazenamento de componentes de refeição à apresentação de pratos em buffets. A sua versatilidade estende-se ao transporte seguro de alimentos, mantendo a temperatura e frescura. É, ainda, uma excelente opção para a organização eficiente do espaço de trabalho.

Em cozinhas coletivas ou estabelecimentos de alta produção, a padronização dos contentores é vital. Esta forma permite o uso em diferentes equipamentos como carrinhos de transporte, armários aquecidos ou arrefecidos, e balcões de self-service. É uma ferramenta que contribui ativamente para a redução do desperdício alimentar e para a otimização dos processos de confeção e serviço.

Características Técnicas

Tipo	Contentor Gastronorm
Formato GN	GN 1/1
Capacidade	9 Litros
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 65 mm
Material	Aço Inoxidável
Pegas	Não aplicável

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste contentor Gastronorm?

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este contentor é desenhado para uma longa vida útil, resistindo à corrosão, impactos e deformações mesmo sob uso intenso em cozinhas profissionais. A sua durabilidade excede as expectativas, proporcionando um excelente retorno do investimento.

Este contentor pode ser utilizado em fornos ou banhos-maria?

Sim, o contentor é totalmente adequado para uso em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento, bem como para refrigeração. A sua versatilidade térmica permite uma transição suave entre diferentes etapas de preparação e serviço de alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável facilita imenso a limpeza. Pode ser lavado à mão ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo a remoção completa de resíduos alimentares e a manutenção dos mais altos padrões de higiene.

Posso empilhar vários contentores para poupar espaço?

Sim, os contentores Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, permitindo uma organização eficiente do espaço de armazenamento. Esta característica é ideal para otimizar o espaço em armários, frigoríficos e prateleiras de cozinhas profissionais.

É compatível com tampas Gastronorm universais?

Sim, por ser um contentor com formato GN 1/1 padronizado, é compatível com a grande maioria das tampas Gastronorm de tamanho GN 1/1 disponíveis no mercado, oferecendo flexibilidade e conveniência.