

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm Inox GN 1/1 28L Profundidade 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.007	Modelo:	Container GN1/1x200
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/1x200
Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/1, com 28 litros de capacidade e 200mm de profundidade. Ideal para preparação, armazenamento e serviço de alimentos.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba Gastronorm em aço inoxidável é um recipiente essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo a organização e conservação eficiente dos alimentos. Com a sua construção robusta e design padronizado, facilita a preparação, armazenamento e apresentação de diversos pratos, adaptando-se perfeitamente a banhos-maria, fornos combinados, expositores refrigerados e carrinhos de transporte.

A versatilidade deste contentor industrial é notável, permitindo o uso em ambientes de alta exigência. A capacidade generosa e a profundidade adequada oferecem um excelente desempenho para grandes volumes, contribuindo para uma gestão de inventário mais eficaz e para a manutenção da temperatura ideal dos produtos.

Aplicações Profissionais

Este contentor em aço inoxidável é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento do setor alimentar que necessite de soluções duráveis e higiénicas para manusear alimentos. É indicado para cozinhas de produção, linhas de buffet, serviços de take-away e até mesmo para a refrigeração e congelação de ingredientes. A sua compatibilidade com o sistema Gastronorm GN 1/1 garante uma integração perfeita com os equipamentos existentes, otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 1/1
Dimensões (LxP)	530 x 325 mm
Capacidade	28 Litros

Característica	Valor
Altura	200 mm
Material	Aço Inoxidável
Pegas	Sem pegas

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar cubas Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem reside na durabilidade, higiene e na sua compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, banhos-maria e expositores.

Este contentor pode ser utilizado para cozinhar e servir alimentos?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja usada tanto para a confeção em fornos ou banhos-maria, como para a exposição e serviço de alimentos, mantendo a sua integridade e apresentação.

É fácil de limpar e manter?

Com certeza. O aço inoxidável é conhecido pela sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão, o que simplifica a manutenção diária e garante a conformidade com as normas de higiene alimentar exigidas.

Posso usar esta cuba em refrigeração ou congelação?

Sim, este recipiente em aço inoxidável é perfeitamente adequado para armazenamento em frigoríficos e congeladores, ajudando a manter a frescura dos alimentos por mais tempo e a otimizar o espaço de armazenamento.

Esta cuba é compatível com tampas Gastronorm?

Sim, esta cuba GN 1/1 é totalmente compatível com as tampas Gastronorm do mesmo formato, que podem ser adquiridas separadamente, para uma conservação ainda mais eficaz dos alimentos e para o transporte seguro.