

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 em Aço Inox GN 2/1, 10 L, Profundidade 40 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.005	Modelo:	Container GN2/1x40
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/1x40
Capacidade (L)	7–10 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm profissional em aço inox (GN 2/1), 10 litros de capacidade e 40 mm de profundidade. Essencial para cozinhas de hotelaria.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba de aço inoxidável, no formato padrão GN 2/1, é um elemento indispensável para qualquer cozinha ou operação de hotelaria. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a máxima higiene, a sua capacidade de 10 litros é ideal para armazenar, preparar ou servir uma variedade de alimentos. Produzida em material robusto, este contentor gastronorm assegura durabilidade e resistência a ambientes profissionais exigentes.

A versatilidade deste recipiente permite a sua utilização em bancadas refrigeradas, fornos, banhos-maria ou expositores de buffet, mantendo sempre a frescura e a temperatura ideal dos seus ingredientes ou pratos confeccionados. A superfície lisa e o acabamento em aço inox facilitam a limpeza, contribuindo para a manutenção dos mais rigorosos padrões sanitários exigidos no setor alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta solução de armazenamento e serviço é perfeitamente adequada para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha profissional que necessite de contentores fiáveis e de alta qualidade. A sua compatibilidade com os sistemas Gastronorm permite uma integração perfeita em qualquer infraestrutura de cozinha existente, desde o armazenamento em câmaras frigoríficas à apresentação em buffets. A sua equipa vai apreciar a facilidade de manuseamento e a eficiência que esta cuba proporciona no dia a dia.

Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Formato	GN 2/1 (530x650 mm)
Capacidade	10 L
Profundidade	40 mm

Material	Aço Inoxidável
Pegas	Sem pegas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de aplicações esta cuba é mais adequada?

Esta cuba é ideal para armazenamento, preparação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais, self-service, fornos e banhos-maria, devido à sua conformidade com o padrão Gastronorm.

É possível utilizar estas cubas em equipamentos de refrigeração e aquecimento?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja usada tanto em câmaras frigoríficas como em fornos e banhos-maria, suportando grandes variações de temperatura.

Como se garante a higiene e a limpeza destas cubas?

Graças ao seu material liso em aço inoxidável, a limpeza é extremamente fácil, evitando a acumulação de resíduos e garantindo a máxima higiene com o mínimo esforço.

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

As cubas em aço inoxidável são conhecidas pela sua excecional durabilidade e resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.

Esta cuba possui alguma característica adicional para facilitar o manuseamento?

Esta versão específica não inclui pegas, o que a torna ideal para espaços confinados ou para ser utilizada com acessórios de elevação padronizados compatíveis com contentores sem pegas.