

# 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 rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm GN 1/1 Inox 21 L 150 mm

### Informacoes do Produto

|        |                |         |                     |
|--------|----------------|---------|---------------------|
| SKU:   | MS0190.271.008 | Modelo: | Container GN1/1x150 |
| Marca: | Magnus         | EAN:    | N/D                 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Marca          | Magnus              |
| Modelo         | Container GN1/1x150 |
| Capacidade (L) | 16–25 L             |
| Formato GN     | GN1/1               |
| Material       | Inox                |
| Perfurado      | Não                 |

## Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com 21 litros de capacidade e altura de 150 mm. Ideal para uso profissional em cozinhas e buffets. Fácil de limpar e durável.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba em aço inoxidável é um recipiente essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e versátil para o armazenamento e preparação de alimentos. A sua construção durável garante uma longa vida útil, resistindo às exigências diárias de ambientes de restauração, aliando uma higiene e manutenção facilitadas.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer tipo de serviço de catering, esta recipiente tipo Gastronorm é perfeita para manter os ingredientes organizados, preparar refeições em grande volume ou servir alimentos em buffets quentes ou frios. A sua padronização GN 1/1 permite uma integração perfeita em diversos equipamentos de cozinha, como balcões refrigerados, fornos combinados ou banhos-maria.

### Características Técnicas

| Característica  | Detalhe        |
|-----------------|----------------|
| Material        | Aço Inoxidável |
| Formato         | GN 1/1         |
| Dimensões (LxP) | 530x325 mm     |
| Altura          | 150 mm         |
| Capacidade      | 21 Litros      |
| Pegas           | Sem pegas      |

### Perguntas Frequentes

**Qual é a principal vantagem desta cuba Gastronorm?**

A principal vantagem é a sua versatilidade e a conformidade com o padrão Gastronorm, o que a torna compatível com uma vasta gama de equipamentos de cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho.

**Este recipiente é adequado para cozinhar no forno?**

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável, esta cuba é segura para utilização em fornos, permitindo cozinhar, assar e reaquecer alimentos com eficácia e segurança em ambientes de alta temperatura.

**Como devo limpar e manter a cuba?**

A cuba pode ser lavada manualmente com detergente neutro e uma esponja macia, ou em máquina de lavar loiça industrial. O aço inoxidável facilita a remoção de resíduos e garante a máxima higiene, exigindo uma secagem cuidadosa após a lavagem para evitar manchas.

**Posso usar esta cuba para armazenamento a frio?**

Absolutamente. Esta cuba é ideal para armazenamento de alimentos em frigoríficos e arcas de congelação, mantendo os seus ingredientes frescos e organizados, graças à resistência do aço inoxidável a baixas temperaturas.

**Há tampas compatíveis disponíveis para este modelo?**

Sim, existem diversas opções de tampas GN 1/1 em aço inoxidável ou policarbonato, vendidas separadamente, que são perfeitamente compatíveis com esta cuba. Estas tampas são essenciais para manter a frescura dos alimentos e facilitar o transporte de forma higiénica e segura.