

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 2/1 Inox, 57.5L, Altura 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.001	Modelo:	Container GN2/1x200
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/1x200
Capacidade (L)	51–200 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável, com 57,5L de capacidade e 200mm de altura. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cuba gastronorm gn 2/1 — Cuba Gastronorm 2/1 — Principais Vantagens

Este recipiente em aço inoxidável, com 57,5 litros de capacidade, é um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para manuseamento de alimentos, quer seja para armazenamento, preparação ou serviço em linhas de buffet. As suas dimensões padronizadas facilitam a integração em sistemas Gastronorm existentes, otimizando o espaço e a eficiência operacional na sua atividade.

Aplicações Profissionais

Perfeita para a conservação e transporte de grandes volumes de ingredientes ou pratos preparados, esta panela gastronorm adapta-se a fornos industriais, banhos-maria, frigoríficos e buffets, garantindo versatilidade na sua utilização diária. A sua facilidade de limpeza e higiene torna-a uma solução prática e segura para ambientes de restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Contentor Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Padrão GN	GN 2/1
Dimensões (LxP)	530x650 mm
Altura	200 mm
Capacidade	57.5 litros
Pegas	Sem pegas

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença entre esta cuba e outras com designações GN?

A designação GN 2/1 indica um tamanho padronizado (530x650 mm), com a "profundidade" da cuba a ser indicada pela altura. Esta cuba específica possui uma altura de 200 mm, o que se traduz numa capacidade de 57,5 litros, sendo maior que as GN 1/1, por exemplo.

Posso utilizar esta cuba em fornos de alta temperatura?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, tornando a cuba adequada para utilização em fornos industriais. É importante verificar sempre as especificações do forno e do material para garantir a compatibilidade e segurança.

Esta cuba é compatível com sistemas de banho-maria?

Com certeza. As dimensões padronizadas GN asseguram que esta cuba se encaixa perfeitamente na maioria dos equipamentos de banho-maria disponíveis no mercado profissional.

Como devo proceder à limpeza e manutenção para garantir a durabilidade?

A limpeza é simples: utilize detergentes neutros e água quente. Evite produtos abrasivos ou palha de aço para não danificar o acabamento. A secagem imediata após a lavagem ajuda a prevenir manchas e a manter o brilho do inox.

É possível empilhar várias cubas destas para otimizar o armazenamento?

Sim, o design padronizado das cubas Gastronorm permite o empilhamento seguro e eficiente, economizando espaço de armazenamento. Contudo, é recomendável ter atenção ao peso total para evitar danos ou instabilidade.