

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN2/1 Aço Inox, 42.5 L, Altura 150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.002	Modelo:	Container GN2/1x150
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/1x150
Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN2/1 em aço inoxidável para uso profissional. Capacidade de 42,5 litros, ideal para cozinhas de hotelaria e restaurantes.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN2/1 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente em aço inoxidável, com o formato padronizado GN 2/1, é uma solução de armazenamento versátil e duradoura para qualquer cozinha profissional. Com a sua capacidade generosa de 42,5 litros, garante que os alimentos se mantêm frescos e organizados, otimizando o espaço na sua área de trabalho. A construção robusta deste contentor assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, sendo um investimento inteligente para a gestão eficiente de stocks e preparação de pratos.

Concebida para uso intensivo, esta vasilha é ideal para cozinhar, armazenar, transportar e servir, adaptando-se perfeitamente a banhos-maria, fornos de convecção e unidades de refrigeração. O seu design sem pegas facilita a inserção em suportes e expositores, tornando-a numa peça fundamental para a otimização das operações diárias. Garante a conformidade com as normas de higiene alimentar, sendo fácil de limpar e resistente à corrosão.

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é indispensável em hotéis, restaurantes, cantinas e empresas de catering que procuram maximizar a eficiência na conservação e preparação de alimentos. A sua conformidade com o padrão GN2/1 permite a integração harmoniosa em qualquer sistema de armazenamento ou equipamento de exposição, desde áreas de pré-preparação até buffets de self-service. É a escolha adequada para cozinhas movimentadas que exigem equipamentos fiáveis e de alto desempenho.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo de Produto	Contentor Gastronorm
Formato GN	GN 2/1
Dimensões (LxP)	530x650 mm

Característica	Valor
Altura	150 mm
Capacidade	42,5 litros
Material	Aço Inoxidável
Pegas	Não

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença entre um contentor GN e outros recipientes de cozinha?

A principal diferença reside na padronização das dimensões. Os contentores GN seguem um padrão europeu que garante a sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos profissionais de cozinha, otimizando o uso do espaço e a funcionalidade.

Este contentor pode ser utilizado tanto para aquecimento como para refrigeração?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente versátil e resistente a extremos de temperatura, tornando este contentor adequado para utilização em fornos, banhos-maria e câmaras frigoríficas.

É fácil de limpar e manter a higiene deste produto?

Absolutamente. O aço inoxidável é um material não poroso que impede a proliferação de bactérias e é muito fácil de limpar, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar loiça industrial.

Este contentor Gastronorm é empilhável?

Sim, o design standardizado dos contentores Gastronorm permite que sejam empilhados de forma segura, seja vazios ou cheios, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

Qual a durabilidade esperada de um contentor de aço inoxidável como este?

Os contentores de aço inoxidável são conhecidos pela sua excecional durabilidade e resistência à corrosão, riscos e manchas, garantindo muitos anos de utilização intensa em ambientes profissionais.