

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 Inox GN 1/2-200 PEKIN

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH20	Modelo:	GNCH20
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH20
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm Inox GN 1/2-200. Ideal para preparação, armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas e buffets profissionais.

Descricao Completa

cuba gastronorm inox — Cuba Gastronómica Inox — Principais Vantagens

Esta cuba de sistema de restauração, fabricada em aço inoxidável, é um aliado duradouro para qualquer cozinha profissional. O material de alta qualidade assegura uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, indispensáveis em ambientes de elevado ritmo. A sua versatilidade permite que este recipiente seja utilizado para uma ampla gama de aplicações, desde o armazenamento de alimentos à exposição em buffets.

A otimização do espaço na cozinha é um benefício crucial, dada a compatibilidade plena com os sistemas Gastronorm. Assim, garante-se um ajustamento perfeito em equipamentos como banhos-maria, mesas refrigeradas ou fornos. A facilidade de limpeza e manutenção desta bandeja retangular de metal representa uma poupança de tempo e recursos valiosa.

Aplicações Profissionais

É a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e organização. Perfeita para preparar, armazenar e apresentar alimentos quente ou frio, este acessório de inox adapta-se a diversas necessidades. A sua robustez faz dela uma escolha sustentável para o uso diário intenso.

Indispensável em buffets self-service, garante uma apresentação cuidada e a manutenção da temperatura dos pratos. A estrutura standardizada facilita o transporte seguro e o empilhamento, otimizando a logística interna. Profissionais que valorizam a qualidade e a funcionalidade encontrarão neste produto um suporte fiável para a sua operação.

Características Técnicas

Tipo:	Simples
Material:	Aço Inoxidável
Norma:	GN 1/2-200
Referência:	GNCH20

Perguntas Frequentes

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

A durabilidade é extremamente elevada devido à resistência inerente do aço inoxidável à corrosão, deformação e manchas. Com os cuidados adequados, esta cuba pode durar muitos anos em utilização profissional contínua.

É possível utilizar esta cuba tanto para alimentos quentes como frios?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil e seguro para contacto com alimentos que suporta uma vasta gama de temperaturas. Pode ser utilizada para armazenar e servir tanto pratos quentes como frios, sem comprometer a sua integridade ou a segurança alimentar.

Como devo limpar e manter a cuba Gastronorm para garantir a sua higiene?

Para uma higiene ótima, recomenda-se lavar a cuba com água morna e detergente suave, seguido de um enxaguamento completo e secagem. Evite produtos de limpeza abrasivos que possam danificar a superfície do aço inoxidável.

Esta cuba é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, esta cuba está em conformidade com o formato standard GN 1/2-200, o que garante a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm. Encaixa perfeitamente em banhos-maria, carrinhos de transporte e expositores.

Quais são as vantagens de utilizar cubas Gastronorm em vez de outros recipientes?

As cubas Gastronorm oferecem padronização, o que otimiza o espaço e a eficiência na cozinha profissional. Facilitam o transporte, o armazenamento e a preparação, contribuindo para uma operação mais fluida e organizada.