



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 rapido
ao produto

Cuba Gastronorm Inox GN 1/2-65

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH17	Modelo:	GNCH17
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH17
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cuba gastronorm em aço inoxidável, formato GN 1/2 com 65mm de profundidade, ideal para cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cubeta em aço inoxidável é um componente indispensável em qualquer cozinha profissional, garantindo a organização e a conservação eficaz dos seus alimentos. A sua construção robusta e design inteligente otimizam a eficiência operacional, permitindo uma gestão de stocks mais fluida e uma preparação de refeições sanitariamente segura. Ideal para ambientes de restauração, esta bandeja mantém a qualidade dos ingredientes, desde o armazenamento ao serviço, facilitando o trabalho diário da sua equipa e contribuindo para uma apresentação impecável dos pratos.

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronómico é perfeitamente adequado para uma vasta gama de contextos profissionais. Em restaurantes de alta cozinha, serve para organizar ingredientes frescos e preparados, enquanto em estabelecimentos de catering e buffets, é excelente para a exposição e manutenção de alimentos à temperatura ideal. Pode ser utilizada em balcões refrigerados, estufas ou fornos, tornando-a versátil para qualquer etapa de confeção ou serviço de refeições. A sua resistência e facilidade de limpeza tornam-na na solução ideal para cozinhas de hotelaria, cantinas e snack-bars que exigem máxima higiene e durabilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Dimensão GN	GN 1/2
Profundidade	65 mm
Cor	Prateado

Característica	Detalhe
Referência	GNCH17

Perguntas Frequentes

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

As cubas gastronorm feitas de aço inoxidável são conhecidas pela sua excecional durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional por muitos anos, se bem cuidadas.

Podem estas cubas ser utilizadas em fornos e frigoríficos?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente versátil que permite a utilização destas cubas tanto em altas temperaturas, como em fornos, quanto em baixas, como em frigoríficos e congeladores, sem afectar a sua integridade ou a dos alimentos.

Como devo limpar e manter as cubas gastronorm para prolongar a sua vida útil?

Para uma limpeza eficaz, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas. Após a lavagem, enxague abundantemente e seque para evitar manchas de calcário, garantindo que as cubas se mantêm em óptimo estado funcional e estético.

Estas cubas são compatíveis com todos os equipamentos gastronorm?

Sim, as cubas gastronorm são fabricadas segundo um padrão internacional, o que assegura a sua compatibilidade universal com a grande maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como bain-maries, carros de distribuição e balcões de exposição.

É possível empilhar várias cubas gastronorm sem danificar o conteúdo ou as próprias cubas?

O design padrão das cubas gastronorm permite que sejam empilhadas de forma segura e eficiente, otimizando o espaço de armazenamento sem comprometer a qualidade ou causar danos aos alimentos ou aos recipientes.