



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cuba Gastronorm Inox GN 1/2-40

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH16	Modelo:	GNCH16
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH16
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável de formato GN 1/2 e profundidade de 40mm, ideal para restauração profissional e hotelaria.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos de restauração, esta bandeja em aço inoxidável é um componente essencial para a organização, preparação e conservação de alimentos. A sua robustez assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis para o uso diário em cozinhas profissionais e hotéis, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene. É a solução perfeita para a sua cozinha, garantindo eficiência e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronómico é ideal para uma vasta gama de aplicações em qualquer cozinha industrial ou de hotelaria. Pode ser utilizada em sistemas de banho-maria, fornos combinados, frigoríficos e vitrines de exposição, facilitando o transporte e a apresentação de pratos. A sua versatilidade torna-a um item indispensável para bares, restaurantes, serviços de catering e refeitórios que procuram otimização e padronização dos seus processos culinários.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Cuba Gastronorm
Dimensão GN	GN 1/2
Profundidade	40 mm
Material	Aço Inoxidável
Referência	GNCH16

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de usar cubas Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem é a durabilidade e a resistência à corrosão, o que garante uma vida útil longa mesmo em ambientes exigentes de cozinha profissional. Além disso, o aço inoxidável é fácil de

limpar e mantém os mais altos padrões de higiene.

Este recipiente Gastronorm pode ser utilizado em fornos?

Sim, as cubas Gastronorm em aço inoxidável são projetadas para resistir a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequadas para uso em fornos, banhos-maria ou qualquer outro equipamento térmico profissional.

É compatível com diferentes tipos de equipamentos de refrigeração?

Com certeza. A padronização Gastronorm assegura que esta cuba seja totalmente compatível com a maioria dos equipamentos de refrigeração profissionais, como frigoríficos de balcão e vitrines refrigeradas, otimizando o armazenamento e a exposição dos alimentos.

Como devo limpar e fazer a manutenção da cuba?

A limpeza é simples; utilize água quente e sabão neutro para lavagem manual, ou coloque-a na máquina de lavar loiça industrial. Para preservar o brilho e evitar manchas, seque-a imediatamente após a lavagem.

Posso usar esta bandeja para transportar alimentos?

Sim, pode. A sua construção robusta e as dimensões padronizadas tornam-na ideal para o transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas da cozinha ou para serviços de catering, garantindo que os alimentos cheguem em perfeitas condições.