

# 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 2/3 - 150mm Pekin

### Informacoes do Produto

|        |          |         |        |
|--------|----------|---------|--------|
| SKU:   | CHGNCH12 | Modelo: | GNCH12 |
| Marca: | CLIMA    | EAN:    | N/D    |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |        |
|------------|--------|
| Marca      | CLIMA  |
| Modelo     | GNCH12 |
| Formato GN | GN2/3  |
| Material   | Inox   |
| Perfurado  | Não    |

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm de aço inoxidável GN 2/3, 150mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais. Durável, higiênica e versátil.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a gestão de alimentos em cozinhas profissionais, esta cuba de aço inoxidável de formato GN 2/3 e profundidade de 150 mm é a solução ideal para confeitaria, armazenamento seguro e serviço eficiente. A sua construção robusta garante longa durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de hotelaria e restauração. Este recipiente assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, um aspeto crucial para qualquer estabelecimento comercial.

### Aplicações Profissionais

Este contentor gastronómico é um elemento indispensável em diversos setores, desde restaurantes, hotéis e cantinas, até empresas de catering e refeitórios escolares. A sua versatilidade permite o uso em banhos-maria, fornos, frigoríficos e buffets, facilitando a preparação, conservação e apresentação de uma vasta gama de alimentos. Para além disso, o seu design standardizado GN 2/3 integra-se perfeitamente em qualquer linha de equipamentos profissionais, maximizando a eficiência operacional.

### Características Técnicas

| Característica     | Detalhe         |
|--------------------|-----------------|
| Tipo de Produto    | Cuba Gastronorm |
| Formato Gastronorm | GN 2/3          |
| Profundidade       | 150 mm          |
| Material           | Aço Inoxidável  |
| Referência Modelo  | GNCH12          |
| SKU                | CHGNCH12        |

### Perguntas Frequentes

**Qual a durabilidade esperada desta cuba Gastronorm em uso intensivo?**

Esta cuba, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, foi concebida para suportar as condições mais exigentes de uma cozinha industrial. Com os devidos cuidados e limpeza regular, pode esperar uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de uso intensivo diário.

**É compatível com todos os equipamentos de sistema GN 2/3?**

Sim, esta bandeja foi desenhada seguindo as normas Gastronorm (GN 2/3) internacionais. Isto assegura uma compatibilidade perfeita com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema GN, incluindo fornos, banhos-maria e frigoríficos.

**Como devo limpar e higienizar a cuba para garantir a segurança alimentar?**

A limpeza é simples e eficiente devido ao seu material liso e não poroso. Recomenda-se lavar com água quente e detergente neutro após cada uso, enxaguar abundantemente e secar bem. Pode também ser lavada na máquina de lavar loiça industrial, garantido a máxima higiene.

**Este contentor pode ser utilizado para cozinhar no forno?**

Sim, o aço inoxidável permite que a cuba seja utilizada com segurança em fornos, suportando altas temperaturas. É perfeita tanto para a preparação de pratos como para mantê-los quentes ou frios, adaptando-se às necessidades da sua cozinha.

**Existem tampas compatíveis para esta cuba Gastronorm?**

Sim, existem diversas opções de tampas Standard Gastronorm GN 2/3 disponíveis no mercado, incluindo tampas de aço inoxidável ou policarbonato, que podem ser adquiridas separadamente para maximizar a conservação e o transporte dos alimentos.