



Hotelequip.pt

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

Cuba Gastronorm Inox GN 2/3 - 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH13	Modelo:	GNCH13
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH13
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm de aço inoxidável GN 2/3 com 200mm de profundidade, ideal para cozinhas profissionais. Durável, higiénica e versátil.

Descricao Completa

Explore um recipiente culinário de excelência, ideal para a organização e apresentação de alimentos em ambientes de restauração. Esta cuba, fabricada em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas, sendo indispensável em cozinhas profissionais para armazenamento, confeção e exposição de várias iguarias.

Cuba Gastronorm GN 2/3 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- **Versatilidade Superior:** Perfeita para uma vasta gama de aplicações, desde o frio de conservação à exposição em buffets quentes.
- **Higiene Assegurada:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza, impedindo a acumulação de resíduos e garantindo a segurança alimentar.
- **Durabilidade Excecional:** Resistente à corrosão e ao desgaste diário, assegurando um investimento duradouro para o seu negócio.
- **Padronização GN 2/3:** Compatível com todos os equipamentos Gastronorm, otimizando o espaço e a eficiência na sua cozinha.
- **Otimização do Fluxo de Trabalho:** Contribui para uma organização impecável e um serviço mais ágil, valorizando a experiência do cliente.

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronómico é uma solução fundamental para qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios. Utilize-a para preparar refeições, armazenar ingredientes de forma segura, ou apresentar pratos de forma apelativa em linhas de buffet ou expositores refrigerados. A sua profundidade de 200mm é ideal para grandes quantidades, evitando a necessidade de reabastecimentos frequentes.

Características Técnicas

SKU	CHGNCH13
Tipo	simples
Padrão Gastronorm	GN 2/3

Profundidade	200 mm
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Esta cuba Gastronorm é adequada para fornos e banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja utilizada tanto em fornos para cozedura como em banhos-maria para manter os alimentos quentes, demonstrando a sua robustez e versatilidade em diversas aplicações culinárias.

Qual a principal vantagem de usar um recipiente com a norma GN 2/3?

A principal vantagem reside na padronização. As cubas GN 2/3 encaixam perfeitamente em equipamentos de restauração standard, como bancadas refrigeradas ou fornos combinados, otimizando o espaço e a eficiência operacional da sua cozinha.

Este modelo é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e as superfícies lisas foram concebidas para uma limpeza rápida e eficaz. É resistente a manchas e odores, garantindo uma manutenção simples e a longevidade do produto.

Posso usar esta cuba para armazenamento de alimentos no frigorífico?

Com certeza. O aço inoxidável é um material seguro e higiénico para o contacto com alimentos, tornando esta cuba ideal para o armazenamento refrigerado, mantendo a frescura e qualidade dos seus ingredientes por mais tempo.

Existe alguma tampa compatível para esta cuba?

Embora não esteja incluída, existem tampas GN 2/3 universais disponíveis no mercado, geralmente vendidas separadamente, que são perfeitamente compatíveis e ajudam a preservar a temperatura e a qualidade dos alimentos.