

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm Inox GN 2/3 - 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH8	Modelo:	GNCH8
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH8
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Robusta, higiénica e versátil para armazenamento e preparação de alimentos.

Descricao Completa

cuba gastronorm inox — Cuba Gastronómica em Inox — Principais Vantagens

Assegure a máxima eficiência na sua cozinha profissional com esta versátil cuba em aço inoxidável. Ideal para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos, este recipiente Gastronorm adapta-se perfeitamente às suas necessidades, garantindo higiene e durabilidade superiores. A sua robustez permite utilização em ambientes exigentes, desde fornos a banhos-maria ou arrefecimento, mantendo a integridade dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

Este contentor em aço inoxidável é um elemento indispensável em qualquer cozinha de hotel, refeitório, restauração ou serviço de catering. O seu design standardizado Gastronorm assegura compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos, como balcões refrigerados, mesas de buffet e fornos combinados, facilitando a organização e otimização do espaço de trabalho. É a escolha adequada para gerir ingredientes de forma prática e servir refeições com profissionalismo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Referência	CHGNCH8
Dimensão Gastronorm	GN 2/3
Profundidade	20 mm
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de uma cuba Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem reside na sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para o manuseamento seguro de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos ou ambientes refrigerados?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização desta cuba tanto em fornos para cocção como em frigoríficos ou câmaras de refrigeração para conservação de alimentos.

Como posso escolher o tamanho certo de cuba Gastronorm para o meu equipamento?

As cubas Gastronorm seguem um sistema de tamanhos padronizados (ex: GN 1/1, GN 2/3). Deve verificar as especificações do seu equipamento para garantir a compatibilidade com o formato e profundidade da cuba.

É fácil de limpar e manter?

Com certeza. O aço inoxidável é um material não poroso que impede a proliferação de bactérias e facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar loiça industrial, garantindo os mais altos padrões de higiene.

Esta cuba é empilhável para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, o design permite que as cubas Gastronorm sejam empilhadas de forma segura quando vazias, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.