

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 rápido
ao produto



Cuba Gastronorm Inox GN 2/3 - 100 PEKIN

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH11	Modelo:	GNCH11
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH11
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 2/3-100 para cozinhas profissionais. Ideal para armazenamento e preparação de alimentos, durável e higiénica.

Descricao Completa

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

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta cubeta em aço inoxidável Gastronorm GN 2/3 com 100 mm de profundidade oferece uma durabilidade excecional e uma resistência superior à corrosão. A sua construção robusta garante uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de restauração exigentes, otimizando o fluxo de trabalho e a conservação dos alimentos. É um recipiente essencial para o armazenamento eficiente e a apresentação impecável dos seus alimentos.

Aplicações Profissionais

Esta cuba de armazenamento é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais e estabelecimentos de hotelaria. É perfeita para buffets, banhos-maria, frigoríficos de exposição, fornos combinados, e mesas frias. A sua compatibilidade com os padrões Gastronorm assegura uma integração perfeita com outros equipamentos de cozinha, facilitando a preparação, conservação e serviço de refeições com a máxima eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo Gastronorm	GN 2/3
Profundidade	100 mm
Material	Aço Inoxidável
Referência	GNCH11

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos esta cuba é compatível?

Esta cubeta Gastronorm é compatível com uma vasta gama de equipamentos de restauração, incluindo banhos-maria, buffets, fornos combinados e mesas refrigeradas que aceitam o padrão Gastronorm GN 2/3.

Qual é o material de fabrico e as suas vantagens?

Fabricada em aço inoxidável, esta cubeta oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para o ambiente e rigor da cozinha profissional.

Posso utilizar esta cuba para congelação ou aquecimento?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização desta cubeta tanto em ambientes de refrigeração quanto de aquecimento, sendo ideal para fornos, frigoríficos e buffets quentes ou frios.

Como devo limpar e manter a minha cuba Gastronorm?

Para a limpeza, utilize água morna com detergente neutro e uma esponja macia. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície do aço inoxidável, garantindo a sua higiene e brilho por mais tempo.

Quais são as dimensões exatas desta cuba?

Esta cuba tem o tamanho padrão GN 2/3, que corresponde a 354 x 325 mm, e uma profundidade de 100 mm, assegurando a compatibilidade universal com equipamentos Gastronorm.