

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 1/1 - Fundo 65mm PEKIN

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH3	Modelo:	GNCH3
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH3
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/1 com 65mm de profundidade, ideal para cozinhas profissionais. Resistente, higiénica e versátil.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Estas cubas de aço inoxidável, no formato padrão GN 1/1 e com 65 mm de profundidade, são um elemento essencial em qualquer cozinha profissional. Concebidas para maximizar a eficiência no armazenamento, preparação e apresentação de alimentos, garantem higiene e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável confere resistência à corrosão e facilita a limpeza, tornando-as ideais para operações contínuas em ambientes de restauração.

Asseguram uma perfeita adaptabilidade a diversos equipamentos, como mesas refrigeradas, banhos-maria ou expositores de bufete, otimizando o fluxo de trabalho e a conservação dos alimentos. A robustez do material garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo, representando um investimento inteligente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este contentor gastronorm é versátil e indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, adequado para uma vasta gama de utilizações. Desde o armazenamento refrigerado de ingredientes frescos à apresentação de pratos quentes em bufetes, a sua funcionalidade abrange todas as fases do ciclo alimentar. O design ergonómico permite empilhamento eficiente, poupando espaço de armazenamento e simplificando o transporte.

A sua conformidade com as normas gastronorm internacionais garante que se integra perfeitamente com os equipamentos existentes, oferecendo soluções flexíveis para qualquer tipo de cozinha ou serviço de alimentação profissional.

Características Técnicas

Modelo:	GNCH3
Tipo:	Cuba Gastronorm
Material:	Aço Inoxidável
Formato:	GN 1/1

Profundidade:	65 mm
---------------	-------

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada de uma cuba gastronorm em aço inoxidável?

As cubas em aço inoxidável são conhecidas pela sua extrema durabilidade, sendo resistentes a corrosão e deformações, garantindo anos de uso intensivo em ambientes profissionais.

É possível utilizar estas cubas em fornos e banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável é um material que permite a utilização segura destas cubas tanto em fornos (para cozedura e aquecimento) como em banhos-maria (para manutenção da temperatura dos alimentos).

Estas cubas são seguras para contacto direto com alimentos?

Com certeza. O aço inoxidável é um material higiénico e não reativo, perfeitamente seguro para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos, quentes ou frios.

Como devo limpar e manter as cubas gastronorm para prolongar a sua vida útil?

A limpeza é simples; utilize água morna, detergente comum e uma esponja macia. Para evitar manchas de calcário, seque bem após a lavagem. Evite produtos abrasivos que possam riscar a superfície.

Estas cubas são compatíveis com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, o formato GN 1/1 é um padrão internacional, o que garante compatibilidade e encaixe perfeito na maioria dos suportes, carrinhos e equipamentos de bufete ou refrigeração da linha Gastronorm.