

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm Inox GN 1/1 - Profundidade 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH5	Modelo:	GNCH5
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH5
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm profissional em aço inoxidável, formato GN 1/1 e 150mm de profundidade. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotéis.

Descricao Completa

Esta recipiente Gastronorm em aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional, garantindo a conservação e apresentação impecável dos seus alimentos. Com a sua construção robusta e design inteligente, facilita a organização e o cumprimento das normas de higiene em ambientes de alta exigência.

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho, a versatilidade desta cuba torna-a ideal para armazenamento em frigoríficos, exposição em buffets ou utilização em banhos-maria. A sua durabilidade e resistência à corrosão asseguram um investimento a longo prazo, contribuindo para a eficiência e qualidade do serviço no seu estabelecimento de restauração ou hotelaria.

Cuba Gastronorm Inox — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

A utilização desta vasilha Gastronorm simplifica a preparação e o serviço de refeições, permitindo uma gestão eficiente dos ingredientes e pratos prontos. O seu material de alta qualidade facilita a limpeza e manutenção, poupando tempo e recursos valiosos na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeita para uma vasta gama de aplicações, desde cozinhas de restaurantes e hotéis a serviços de catering e refeitórios institucionais. A sua adaptabilidade ao sistema Gastronorm universal garante compatibilidade com diversos equipamentos, como fornos, frigoríficos, banhos-maria e buffets.

Seja para cozinhar, armazenar ou servir, esta recipiente oferece a fiabilidade necessária para operações intensivas. A sua robustez é ideal para o uso diário em ambientes profissionais, onde a resistência e a praticidade são essenciais para manter a qualidade e a segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato	GN 1/1

Característica	Detalhe
Profundidade	150 mm
Referência Modelo	GNCH5
SKU	CHGNCH5

Perguntas Frequentes

Qual é a principal utilização de uma Cuba Gastronorm?

A principal utilização de uma Cuba Gastronorm é no armazenamento, transporte, refrigeração, exposição e serviço de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo padronização e higiene.

É compatível com todos os equipamentos de restauração?

Sim, o formato Gastronorm é um padrão internacional, o que significa que esta cuba é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais como fornos, banhos-maria, frigoríficos e buffets.

Como se garante a durabilidade do aço inoxidável usado nesta cuba?

O aço inoxidável é conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características que asseguram uma longa vida útil ao produto, mesmo com uso intensivo e contacto com diversos tipos de alimentos.

Posso usar esta cuba em fornos?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, permitindo que esta cuba seja utilizada em fornos para cozinhar ou manter alimentos quentes de forma segura.

Quais as vantagens de utilizar cubas Gastronorm em relação a outros recipientes?

As cubas Gastronorm oferecem padronização, eficiência no empilhamento e armazenamento, otimização do espaço e maior higiene devido à facilidade de limpeza e design específico para uso profissional.