



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 rapido
ao produto

Cuba Gastronorm Inox GN 1/1 - Profundidade 40 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH2	Modelo:	GNCH2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH2
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável com 40 mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm aço inox — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente gastronómico é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, concebido para oferecer durabilidade e higiene excecionais em qualquer ambiente profissional. A sua construção robusta garante resistência a impactos e corrosão, ideal para uso intensivo em cozinhas de restauração, hotelaria e cantinas.

A padronização Gastronorm assegura compatibilidade perfeita com uma vasta gama de equipamentos, desde fornos e frigoríficos a buffets e suportes de exposição. A superfície lisa facilita a limpeza, otimizando o tempo e os recursos da sua equipa, enquanto a profundidade adequada potencia a capacidade de armazenamento ou apresentação.

Aplicações Profissionais

Esta cuba é uma solução versátil para cozinhas profissionais, adequando-se a diversas utilizações como preparação de alimentos, armazenamento refrigerado ou aquecido, transporte e exposição em buffets. A sua conformidade com a norma gastronómica permite uma integração fluida em qualquer sistema de serviço de refeições, desde restaurantes de alta cozinha a refeitórios empresariais.

É igualmente perfeita para a manutenção da temperatura dos alimentos em banhos-maria ou vitrines de aquecimento, garantindo que os pratos são servidos sempre nas condições ideais. A resistência do aço inoxidável torna-a uma escolha fiável para o manuseamento diário, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/1
Profundidade	40 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de usar cubas Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem reside na durabilidade e na facilidade de higienização. O aço inoxidável é resistente à corrosão e pode ser lavado em máquinas industriais, garantindo a máxima segurança alimentar.

Com que tipo de equipamentos esta cuba é compatível?

Esta cuba é compatível com todos os equipamentos que sigam a norma Gastronorm 1/1, incluindo fornos combinados, expositores refrigerados, mesas de trabalho e banhos-maria.

Pode ser utilizada tanto para alimentos quentes como frios?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil que aguenta variações extremas de temperatura, sendo adequado tanto para a conservação de alimentos frios como para o aquecimento em fornos ou banhos-maria.

Como garantir a melhor conservação da cuba ao longo do tempo?

Para prolongar a vida útil da cuba, recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e evitar o uso de esfregões abrasivos, que podem danificar a superfície e promover a corrosão.

Esta cuba inclui tampa?

Não, a cuba é fornecida individualmente. As tampas Gastronorm compatíveis são vendidas separadamente, permitindo escolher o tipo de tampa ideal para cada aplicação específica.