

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm GN 1/3 Vidro Vermelho 40mm

### Informacoes do Produto

|        |         |         |       |
|--------|---------|---------|-------|
| SKU:   | AXGN-RO | Modelo: | GN-RO |
| Marca: | ARILEX  | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | ARILEX   |
| Modelo | GN-RO    |
| Cor    | Vermelho |

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 em vidro vermelho, ideal para apresentação sofisticada e higiene na restauração profissional. Profundidade de 40mm.

### Descricao Completa

Apresente os seus pratos com distinção com esta **cuba Gastronorm GN 1/3 em vidro vermelho**, concebida para elevar a estética e funcionalidade em qualquer ambiente profissional. A utilização do vidro não só garante uma higiene impecável, como também permite uma visualização cristalina dos alimentos, tornando cada exposição mais apelativa para o cliente. A sua construção robusta assegura durabilidade, mesmo em utilização intensiva, otimizando o seu investimento a longo prazo.

### Cuba Gastronorm GN 1/3 Vidro — Características Técnicas

|              |          |
|--------------|----------|
| Modelo       | GN-RO    |
| Formato      | GN 1/3   |
| Material     | Vidro    |
| Cor          | Vermelho |
| Profundidade | 40 mm    |

### Aplicações Profissionais

Esta recipiente gastronómico em vidro é ideal para uma vasta gama de aplicações. Desde buffets de hotel, onde a apresentação é primordial, até vitrines de tapas e expositores refrigerados, onde realça a frescura dos alimentos. Permite uma organização eficiente na mise en place, garantindo que os ingredientes estejam sempre à mão e visíveis. A sua cor vibrante torna-a perfeita para criar pontos de destaque ou harmonizar com a identidade visual do seu restaurante ou serviço de catering.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de uma cuba de vidro vermelha diferencia o seu serviço pela elegância e transparência, características que o aço inoxidável não pode oferecer. O vidro é um material inerte, não reativo com

alimentos ácidos ou salgados, o que prolonga a sua vida útil e evita a alteração do sabor. A superfície não porosa facilita a limpeza e impede a acumulação de bactérias, cumprindo rigorosas normas de higiene. O seu formato padronizado GN 1/3 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, oferecendo versatilidade e fiabilidade para o dia a dia.

## Perguntas Frequentes

---

### Como se deve limpar uma cuba Gastronorm de vidro??

*A cuba de vidro pode ser lavada à mão com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça industrial. O vidro é resistente a manchas e odores, facilitando a sua manutenção higiénica.*

### Esta cuba de vidro é compatível com que tipo de equipamentos??

*Sendo uma cuba Gastronorm GN 1/3, é compatível com a maioria dos equipamentos de restauração profissional, como buffets refrigerados, banhos-maria, vitrines expositoras e carros de transporte de alimentos, que aceitem o padrão GN.*

### O vidro destas cubas é resistente para uso profissional??

*Sim, estas cubas são fabricadas em vidro robusto, concebido para resistir às exigências de uma cozinha profissional. São resistentes a choques térmicos moderados e a impactos comuns no ambiente de trabalho.*

### Qual a vantagem de usar cubas de vidro em vez de aço inoxidável??

*As cubas de vidro oferecem uma apresentação visual superior, permitindo que os clientes vejam os alimentos claramente, o que é crucial para buffets e vitrines. Além disso, o vidro é inerte e não retém odores nem reage com os alimentos, garantindo a pureza dos sabores.*

### Posso utilizar esta cuba para aquecer alimentos??

*Sim, esta cuba de vidro pode ser utilizada em banhos-maria ou em estufas de aquecimento que mantenham temperaturas adequadas para o serviço de alimentos. Contudo, evite choques térmicos extremos, como passar diretamente do frio intenso para o calor elevado.*