

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 Inox 40mm Profissional

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	GN-IN

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável de 40mm de profundidade, ideal para o armazenamento e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais. Durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Concebida para a máxima eficiência e higiene em cozinhas profissionais, esta cuba gastronorm GN 1/3 de 40mm de profundidade é um elemento essencial. Fabricada em robusto aço inoxidável, garante uma resistência superior à corrosão e à deformação, assegurando uma vida útil prolongada mesmo sob uso intensivo. A sua versatilidade torna-a indispensável para diversas operações, desde o armazenamento organizado de ingredientes até à exposição apetitosa em buffets.

Cuba Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Modelo	GN-IN
Formato	GN 1/3
Profundidade	40 mm
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Este contentor gastronorm é perfeito para uma vasta gama de ambientes. Em restaurantes, otimiza a organização da mise en place e facilita o serviço de banho-maria. Para buffets e cantinas, a sua padronização GN 1/3 permite uma apresentação consistente e atraente dos pratos. É também ideal para a refrigeração e congelação de alimentos, mantendo a frescura e segurança alimentar no seu hotel ou cozinha industrial.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta bandeja gastronorm em aço inoxidável traduz-se em durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais exigentes, como a HACCP. A robustez do material resiste a impactos e temperaturas extremas, reduzindo a necessidade de substituição e os custos a longo

prazo. Além disso, a sua superfície lisa e não porosa facilita a limpeza, garantindo a segurança alimentar para os seus clientes e a eficiência para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

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

Estas cubas, sendo de aço inoxidável, são extremamente duráveis e resistentes ao desgaste, corrosão e impactos. Com os devidos cuidados, podem durar muitos anos em ambientes de cozinha profissional.

Como devo limpar e manter esta cuba para garantir a higiene??

A limpeza é simples: lave com água morna e detergente neutro, enxaguando bem. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial.

É esta cuba compatível com equipamentos como fornos e banhos-maria??

Sim, o formato padronizado GN 1/3 e o material em aço inoxidável tornam-na totalmente compatível com a maioria dos fornos, banhos-maria, carrinhos de transporte e expositores refrigerados profissionais.

Posso utilizar este contentor para a congelação de alimentos??

Sim, o aço inoxidável é um material seguro e eficaz para a congelação de alimentos. A cuba pode ser utilizada em congeladores e arcas sem comprometer a integridade dos alimentos ou do recipiente.

Quais as vantagens do aço inoxidável para uma cuba de uso profissional??

O aço inoxidável é conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. É um material higiénico, que não retém odores nem sabores, essencial para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.