

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 Branco 40mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	GN-BL
Cor	Branco

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 em vidro branco de 40mm. Ideal para exposição higiênica e elegante de alimentos em buffets e vitrines profissionais.

Descricao Completa

A Cuba Gastronorm GN 1/3 em vidro branco de 40mm de profundidade eleva o padrão de apresentação e higiene alimentar em qualquer cozinha profissional, restaurante ou cafeteria. Concebida para durar e impressionar, esta peça versátil é indispensável para chefs e gestores de restauração que procuram combinar funcionalidade com uma estética superior, garantindo que os alimentos são exibidos de forma apelativa e segura. O vidro, material nobre, realça a frescura e as cores dos ingredientes, transformando a exposição num convite visual para o cliente.

Cuba Gastronorm GN 1/3 Vidro Branco — Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Material	Vidro
Cor	Branco
Profundidade	40 mm

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm de vidro branco é ideal para uma vasta gama de aplicações, desde buffets frios em hotéis de 5 estrelas até vitrines de tapas em restaurantes de alta afluência. A sua estética sofisticada é perfeita para a exposição de saladas, sobremesas, acompanhamentos e pratos frios, onde a visibilidade e a higiene são prioritárias. Em cozinhas de preparação, permite uma organização eficiente dos ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho durante a "mise en place" e o serviço contínuo, mantendo a qualidade visual do seu espaço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se das alternativas tradicionais em aço inoxidável ou policarbonato, esta cuba de vidro oferece uma transparência e um brilho inigualáveis, valorizando a apresentação dos seus produtos. O vidro não retém odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos e facilitando a limpeza, um fator crucial para a conformidade com as normas HACCP. A robustez do vidro assegura uma longa vida útil, resistindo ao uso diário em ambientes profissionais exigentes, tornando-a um investimento inteligente para a sua operação.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de usar uma cuba Gastronorm de vidro em vez de outros materiais??

O vidro oferece uma apresentação estética superior, permitindo que os alimentos sejam totalmente visíveis. Além disso, é um material extremamente higiénico, não absorve odores nem sabores e é fácil de limpar, características essenciais para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Esta cuba GN 1/3 é compatível com equipamentos existentes??

Sim, a cuba possui o formato padronizado Gastronorm GN 1/3, com uma profundidade de 40 mm. Isto garante compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de restauração profissional, como buffets, banhos-maria, fornos combinados e vitrines refrigeradas.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta cuba de vidro??

A limpeza pode ser feita manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar loiça industrial. O vidro é resistente e não mancha, mas evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície.

Qual a durabilidade esperada de uma cuba de vidro em ambiente de cozinha profissional??

Fabricada em vidro robusto, esta cuba é concebida para resistir ao uso intensivo e a variações de temperatura, comum em ambientes profissionais. Com os cuidados adequados, como evitar choques mecânicos fortes, a sua durabilidade é superior a muitos outros materiais.

Posso usar esta cuba para armazenamento a frio e quente??

O vidro é um material versátil que suporta bem variações de temperatura, sendo adequado tanto para refrigeração em expositores quanto para aquecimento moderado, como em banhos-maria. Verifique sempre as especificações de temperatura do fabricante para o uso seguro.