

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 em Vidro Azul, 40mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	GN-AZ
Cor	Azul

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 em vidro azul de 40mm. Ideal para uma apresentação sofisticada e higiênica de alimentos em restauração, com durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Eleve a apresentação culinária no seu restaurante ou buffet com a Cuba Gastronorm GN 1/3 em vidro azul. Concebida para durabilidade e um impacto visual distinto, esta cuvete gastronómica de 40mm de profundidade é ideal para destacar sobremesas ou saladas, garantindo higiene e frescura dos alimentos em qualquer montra ou serviço de buffet.

Cuba Gastronorm Vidro Azul — Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Material	Vidro
Cor	Azul
Profundidade	40 mm
Cores Disponíveis	Branco, Transparente, Preto, Vermelho

Aplicações Profissionais

Esta cuvete de vidro é indispensável para chefs e gestores de restauração que procuram soluções elegantes para o serviço de buffet em hotéis de luxo, cafetarias gourmet ou estabelecimentos de catering de alta gama. Perfeita para exibir entradas frias, saladas vibrantes, sobremesas individuais ou guarnições, a sua tonalidade azul complementa a ementa, criando um contraste apelativo e mantendo a frescura dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se no mercado pelo material em vidro, que não só confere uma estética superior à de alternativas em aço inoxidável ou policarbonato, como também oferece uma resistência excecional a

odores e manchas. A sua superfície não porosa facilita a limpeza e promove um ambiente mais higiénico, crucial em qualquer cozinha profissional. A gama de cores disponíveis, incluindo este vibrante azul, permite uma personalização da sua montra ou buffet, adaptando-se à identidade visual do seu espaço.

Perguntas Frequentes

Esta Cuba Gastronorm de vidro é compatível com todos os equipamentos GN padrão??

Sim, esta Cuba Gastronorm de vidro segue o padrão GN 1/3, o que garante compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como vitrines refrigeradas, banhos-maria ou fornos combinados. É um formato amplamente utilizado para otimizar o espaço e a organização.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção da cuvete de vidro??

A limpeza desta cuvete é extremamente simples devido ao seu material em vidro liso e não poroso. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água ou em máquina de lavar loiça industrial, garantindo sempre a máxima higiene sem reter odores nem sabores.

Qual a resistência do vidro em ambientes de cozinha profissional??

O vidro de alta qualidade utilizado na fabricação confere à cuvete uma excelente resistência ao choque térmico e a impactos em ambientes profissionais exigentes. É um investimento duradouro que mantém a sua integridade e estética ao longo do tempo, mesmo com uso intensivo.

Pode ser utilizada tanto em equipamentos refrigerados como aquecidos??

Sim, a Cuba Gastronorm em vidro é adequada para exposição e conservação de alimentos tanto em ambientes refrigerados (como vitrines e balcões frios) quanto para manter a temperatura em banhos-maria. A sua versatilidade térmica permite diversas aplicações na sua cozinha.

Quais os benefícios de escolher uma cuvete de vidro em vez de outros materiais??

O vidro oferece uma apresentação superior, realçando a cor e a textura dos alimentos, o que é crucial para o apelo visual em qualquer tipo de exposição. Adicionalmente, é um material intrinsecamente mais higiénico por ser não poroso e mais fácil de limpar, prevenindo a proliferação de bactérias e a contaminação cruzada.