

# 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: 24/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm Inox GN 2/1 - 40mm de Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.002	<b>Modelo:</b>	2050.002
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2050.002

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 2/1 com 40mm de profundidade, ideal para armazenamento, confeção e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

### Cuba Gastronorm Inox GN 2/1 — Cuba Gastronorm — Versatilidade e Higiene

Este recipiente Gastronorm em aço inoxidável é uma solução exemplar para guardar, transportar, cozinhar e apresentar alimentos. Essencial em qualquer cozinha profissional, a sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um aliado indispensável para um serviço eficiente. A uniformidade das dimensões GN permite a sua utilização em diversos equipamentos, maximizando a organização e o aproveitamento do espaço.

#### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento de restauração. A sua dimensão generosa é perfeita para armazenar grandes volumes de ingredientes, desde vegetais e carnes marinadas a preparações para o serviço de buffet. Pode ser utilizada em fornos, banhos-maria ou expositores refrigerados, adaptando-se a várias etapas do fluxo de trabalho na cozinha.

#### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Cuba Gastronorm
<b>Formato GN</b>	2/1
<b>Altura</b>	40 mm
<b>Dimensões</b>	650x530 mm
<b>Capacidade</b>	12,4 litros
<b>Rebordo Interior</b>	Sim

#### Perguntas Frequentes

##### Qual a principal vantagem de utilizar cubas Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem reside na sua padronização, que permite encaixar perfeitamente em diversos equipamentos de cozinha, e na resistência e higiene do aço inoxidável, essencial para o manuseamento de alimentos.

##### Este recipiente pode ser utilizado em fornos ou apenas para armazenamento?

Sim, este recipiente de aço inoxidável é versátil e pode ser utilizado tanto para armazenamento, como para preparação e cozedura em fornos, e também no serviço de buffet ou em sistemas de refrigeração.

**É fácil de limpar e manter?**

Com certeza. O aço inoxidável é conhecido pela sua facilidade de limpeza e por ser um material higiénico, capaz de suportar lavagens frequentes, incluindo máquinas de lavar loiça industriais, sem perder as suas propriedades.

**Que tipo de tampa é compatível com esta cuba GN 2/1?**

Esta cuba é compatível com todas as tampas padronizadas GN 2/1, que podem ser adquiridas separadamente, incluindo tampas em aço inoxidável ou policarbonato, com ou sem recorte para concha.

**É adequado para o contacto direto com alimentos?**

Sim, o aço inoxidável é um material seguro e amplamente recomendado para o contacto direto com alimentos, pois não reage com os mesmos nem altera o seu sabor ou qualidade.