

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: 05/07/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	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

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