

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm Inox GN 1/2-20, Capacidade 1.4L

### Informacoes do Produto

|               |            |                |          |
|---------------|------------|----------------|----------|
| <b>SKU:</b>   | UD2050.015 | <b>Modelo:</b> | 2050.015 |
| <b>Marca:</b> | UDEX       | <b>EAN:</b>    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | UDEX     |
| <b>Modelo</b> | 2050.015 |

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm de 1.4L em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Medidas GN 1/2 (325x265mm) com 20mm de altura e rebordo interior.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Esta cuba em aço inoxidável, com o padrão Gastronorm GN 1/2 e profundidade de 20mm, é um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante uma durabilidade excepcional, suportando o ritmo acelerado de restaurantes, hotelaria e catering. Ideal para armazenar, preparar ou servir alimentos, confere uma solução higiénica e eficiente para a gestão diária dos ingredientes.

A concepção com rebordo interior facilita o manuseamento e o empilhamento, otimizando o espaço de arrumação e transporte. A resistência à corrosão e a facilidade de limpeza tornam esta bandeja gastronorm uma escolha prática para manter os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Solução perfeita para diversas aplicações na restauração e hotelaria, desde a organização de câmaras frigoríficas à exposição em buffets. A sua versatilidade permite que seja utilizada no preparo de ingredientes, cozedura em banho-maria, e até no transporte seguro de alimentos. A padronização GN assegura compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos existentes.

### Características Técnicas

| Característica   | Detalhe    |
|------------------|------------|
| Altura           | 20 mm      |
| Dimensões        | 325x265 mm |
| Capacidade       | 1.4 L      |
| Rebordo interior | Sim        |

### Perguntas Frequentes

**Qual a principal vantagem da padronização Gastronorm?**

A padronização Gastronorm permite a compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos de cozinha, como fornos, frigoríficos e buffets, otimizando a organização e os processos de trabalho.

**Este recipiente é adequado para cozedura em forno?**

Sim, as cubas Gastronorm em aço inoxidável são projetadas para suportar altas temperaturas, sendo perfeitamente adequadas para uso em fornos, banho-maria e outros processos térmicos.

**É fácil de limpar e manter a higiene?**

Absolutamente. O aço inoxidável de alta qualidade é um material não poroso que facilita a limpeza e impede a acumulação de bactérias, sendo ideal para ambientes onde a higiene é crucial.

**Posso empilhar várias cubas para economizar espaço?**

Com certeza. O design com rebordo interior foi pensado para permitir o empilhamento seguro das cubas, o que é fundamental para otimizar o espaço de armazenamento e transporte em cozinhas profissionais.

**É resistente a impactos e corrosão?**

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua durabilidade, oferecendo excelente resistência à corrosão, oxidação e impactos, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.