

# 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 1/2 Inox 100mm, 7,2 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.017	<b>Modelo:</b>	UD2050.017
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2050.017
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 em aço inoxidável 325x265x100mm, com 7,2 L de capacidade.  
Solução robusta para cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm 1/2 — Cuba GN 1/2 — Principais Vantagens

Descubra a cuba Gastronorm em aço inoxidável, um recipiente robusto e adaptável, especificamente projetado para otimizar as operações em cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável confere durabilidade superior, resistência à corrosão e uma higiene impecável, características fundamentais em ambientes de exigência elevada, tais como restaurantes, hotéis e serviços de catering.

Com a sua capacidade útil de 7,2 litros e uma profundidade de 100 mm, este acessório torna-se ideal para o armazenamento, transporte e exposição de diversos alimentos, tanto frios como quentes. O seu rebordo interior foi pensado para facilitar o empilhamento e o manuseamento, contribuindo para uma operação mais eficaz e segura na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, cantinas, unidades hoteleiras e empresas de catering que procuram eficiência e conformidade. Pode ser utilizado para armazenar ingredientes, cozinhar em fornos combinados, servir em buffets com banhos-maria, ou para apresentar alimentos frescos e confeccionados em vitrines refrigeradas ou de aquecimento. A sua versatilidade permite otimizar significativamente o fluxo de trabalho e assegurar os mais altos padrões de higiene alimentar.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Formato GN	1/2
Material	Aço Inoxidável
Altura	100 mm
Dimensões (CxL)	325x265 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	7,2 Litros
Rebordo Interior	Sim

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste recipiente?**

O aço inoxidável confere ao recipiente uma excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilita a higienização, sendo crucial em ambientes profissionais que seguem as normas HACCP.

### **Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos combinados?**

Sim, o contentor Gastronorm em aço inoxidável é termicamente resistente e totalmente compatível com fornos combinados, banhos-maria e outros equipamentos térmicos, garantindo versatilidade máxima na sua cozinha.

### **Qual a capacidade efetiva deste tabuleiro?**

Este recipiente Gastronorm 1/2 oferece uma capacidade útil de 7,2 litros, tornando-o ideal para porções médias a grandes em operações de restauração e hotelaria.

### **Quais as dimensões exatas deste contentor Gastronorm?**

Este contentor Gastronorm possui dimensões de 325x265 mm e 100 mm de altura, concebido para encaixar perfeitamente em equipamentos com padrão Gastronorm 1/2 e otimizar o espaço disponível na sua cozinha profissional.

### **Como devo proceder para a limpeza e manutenção deste recipiente de aço inoxidável?**

Para a limpeza, utilize água morna, detergente neutro e um pano macio ou esponja. É recomendável evitar produtos abrasivos que possam danificar a superfície do aço. Pode ser lavado em máquina de lavar loiça industrial, garantindo uma higiene eficaz e a preservação da durabilidade do material.