

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm GN 1/2 em Aço Inox 325x265x100 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.860	<b>Modelo:</b>	UD5900.860
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	325 x 265 x 100 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5900.860
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 325x265x100 mm. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração, garante higiene e durabilidade.

## Descricao Completa

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

Esta cuba de tamanho padrão GN 1/2 é essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo organização e a segurança alimentar. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, este recipiente oferece durabilidade superior e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de uso intensivo como restaurantes, hotéis e serviços de catering, assegurando um desempenho excepcional ao longo do tempo.

O design otimizado, com 100 mm de profundidade, permite maximizar o espaço em equipamentos como fornos combinados, banhos-maria e câmaras frigoríficas. A superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. A versatilidade deste contentor torna-o num aliado valioso, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

### Aplicações Profissionais

Este contentor em aço inoxidável é ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria, restauração, cozinhas industriais e bares. Pode ser utilizado para armazenamento refrigerado de ingredientes, organização na preparação de refeições, transporte seguro de alimentos frescos ou já confeccionados, e apresentação em buffets. A sua conformidade com as normas HACCP garante que os alimentos são manuseados e armazenados de forma segura e higiénica, otimizando o fluxo de trabalho desde a preparação até ao serviço final.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Contentor Gastronorm
<b>Tamanho GN</b>	GN 1/2
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	325x265x100 mm
<b>Profundidade</b>	100 mm

### Perguntas Frequentes

**Pode este contentor ser utilizado em fornos de alta temperatura?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado na sua confeção permite a sua utilização em fornos, banhos-maria e outras aplicações que exijam resistência a temperaturas elevadas, sendo um equipamento de eleição para cozinhas profissionais exigentes.

**Qual a capacidade aproximada deste contentor Gastronorm GN 1/2 com 100 mm de profundidade?**

A capacidade aproximada deste contentor GN 1/2 com 100 mm de profundidade é de cerca de 6 litros. Esta capacidade é versátil e adequada para o armazenamento de diversos tipos de preparações culinárias, desde molhos a guarnições, em ambientes de restauração e catering.

**É fácil de limpar e manter este tabuleiro Gastronorm em inox?**

Sim, o aço inoxidável é um material que oferece uma limpeza muito fácil, podendo ser lavado manual ou mecanicamente. A sua superfície lisa e não porosa evita a acumulação de resíduos, garantindo a higiene necessária em qualquer ambiente profissional de manuseamento alimentar.

**Este tabuleiro Gastronorm GN 1/2 é adequado para quais tipos de uso profissional?**

Este contentor é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restauração, hotelaria, catering e take-away. Pode ser utilizado para armazenamento, transporte, exposição e serviço de alimentos, tanto em ambientes quentes como frios, devido às suas propriedades térmicas superiores.

**Quais as dimensões exatas deste Tabuleiro Gastronorm GN 1/2?**

Este tabuleiro Gastronorm GN 1/2 possui dimensões de 325x265x100 mm (comprimento x largura x altura). É importante verificar o espaço disponível nos seus equipamentos de refrigeração ou aquecimento para garantir a compatibilidade do tabuleiro e otimizar o seu uso diário na cozinha profissional.