

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm 1/2 Aço Inox 200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.864	<b>Modelo:</b>	UD5900.864
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	325 x 265 x 200 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5900.864
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável de alta durabilidade, com 325x265x200 mm, ideal para cozinhas profissionais. Essencial para armazenamento, preparação e serviço de alimentos.

## Descricao Completa

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

Pensada para o ambiente robusto de cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, esta cuba Gastronorm em aço inoxidável constitui um elemento fundamental para qualquer empresa que valorize padrões de higiene, resistência e produtividade. A sua constituição sólida e duradoura garante uma longevidade excepcional, mesmo face a uma utilização intensiva, representando um investimento vantajoso a longo prazo.

A flexibilidade desta cuba, no formato Gastronorm 1/2, permite a sua integração em diversos equipamentos, desde fornos combinados a banhos-maria e expositores refrigerados. Simplifica significativamente o armazenamento, transporte e apresentação de alimentos, otimizando fluxos de trabalho na cozinha e garantindo total conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer infraestrutura com um elevado volume de produção alimentar. É a solução perfeita para a preparação de ingredientes, conservação de alimentos em câmaras frigoríficas ou arcas, cozedura em fornos, aquecimento em banhos-maria e exposição em linhas de buffet, adaptando-se a distintas necessidades e assegurando uma gestão alimentar mais eficaz.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxLxA)	325x265x200 mm
Profundidade	200 mm

## Perguntas Frequentes

---

**P: Quais as dimensões exatas deste Recipiente Gastronorm 1/2?**

R: Este recipiente Gastronorm 1/2 possui um comprimento de 325 mm, largura de 265 mm e profundidade de 200 mm. É perfeitamente dimensionado para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, carrinhos de serviço e buffets, garantindo eficiência máxima.

**P: Este equipamento requer alguma instalação específica ou cuidado particular?**

R: Não, esta cuba Gastronorm não necessita de qualquer tipo de instalação complexa. Está pronta a ser utilizada de imediato e é totalmente compatível com os sistemas GN padrão da indústria de restauração e hotelaria, facilitando a sua integração no seu negócio.

**P: Como devo realizar a limpeza e manutenção desta Unidade Gastronorm em aço inox?**

R: Para a limpeza, sugere-se o uso de detergentes neutros e água quente, podendo ser lavada à mão ou em máquinas de lavar louça industriais. Evite produtos abrasivos para preservar o brilho e a integridade do aço inoxidável, assegurando a sua longa durabilidade.

**P: Esta cuba é adequada para utilização em ambientes de alta temperatura, como fornos combinados ou banhos-maria?**

R: Sim, o recipiente Gastronorm em aço inoxidável é excecionalmente resistente a flutuações de temperatura. É totalmente apropriado para recorrer a fornos, banhos-maria, frigoríficos e congeladores, o que o torna extremamente versátil para as mais diversas aplicações em cozinhas profissionais.

**P: Que tipo de vantagens operacionais oferece a profundidade de 200 mm?**

R: A profundidade de 200 mm confere uma capacidade volumétrica superior, ideal para armazenar grandes quantidades de alimentos, marinar ingredientes ou servir guarnições em buffets. Isso minimiza a necessidade de reposições frequentes, otimizando a eficiência e o fluxo de trabalho na sua cozinha.