

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 1/3-150

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD5900.870 | Modelo: | 5900.870 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 325 x 176 x 150 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | 5900.870 |

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm de aço inoxidável GN 1/3-150. Ideal para uso profissional em restauração, assegura máxima higiene e versatilidade no serviço de alimentos.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba de aço inoxidável é um elemento versátil e essencial em qualquer cozinha profissional, garantindo a organização e a conservação eficaz dos alimentos. A sua robustez e design otimizado tornam-na ideal para armazenamento, preparação ou serviço em ambientes de restauração, demonstrando uma notável durabilidade e facilidade de manutenção. Invista numa solução prática e higiénica que simplifica as suas operações diárias e assegura a máxima qualidade no manuseamento de ingredientes.

Aplicações Profissionais

Um contentor gastronorm deste tipo encontra a sua aplicabilidade em diversos contextos da hotelaria e restauração, desde buffets, serviços de catering, cantinas, até cozinhas de hotel e restaurantes de alta cozinha. É perfeito para guardar ingredientes no frigorífico ou congelador, cozinhar em banho-maria, ou servir pratos quentes e frios diretamente ao cliente. A sua modularidade permite uma integração fluída em qualquer sistema de armazenamento ou equipamento de exposição.

Características Técnicas

| | |
|--------------------|----------------|
| Material | Aço Inoxidável |
| Formato Gastronorm | GN 1/3 |
| Profundidade | 150 mm |
| Dimensões (CxLxA) | 325x176x150 mm |

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de utilizar uma cuba Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem é a sua durabilidade excecional e a conformidade com as normas de higiene alimentar, tornando-a perfeita para uso intensivo em cozinhas profissionais. O aço inoxidável é resistente à corrosão e fácil de limpar, garantindo a segurança dos alimentos.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos ou apenas para refrigeração?

Sim, este recipiente Gastronorm é extremamente versátil e pode ser usado tanto em fornos para cozinhar ou aquecer, quanto em frigoríficos ou câmaras de refrigeração para conservação de alimentos, suportando uma vasta gama de temperaturas.

É compatível com outros equipamentos de buffet profissional?

Completamente. As cubas Gastronorm seguem um padrão internacional de medidas, o que assegura a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos de buffet, banhos-maria, carrinhos de serviço e expositores refrigerados existentes no mercado.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste tabuleiro?

A limpeza é simples; pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça industrial. Para preservar o brilho do inox, evite produtos de limpeza abrasivos e seque-o bem após a lavagem.

Posso utilizar este contentor para armazenar alimentos ácidos sem preocupações?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade confere a este contentor uma excelente resistência a ácidos presentes em muitos alimentos. Pode armazenar ingredientes variados com toda a segurança, sem comprometer a integridade do material ou o sabor dos alimentos.