

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm em Aço Inox GN 2/1 (530x650mm) 20mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.006	Modelo:	Container GN2/1x20
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/1x20

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inox GN 2/1 (530x650mm) sem pegas, com 20mm de altura e 5L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Amplie as capacidades da sua cozinha profissional com esta versátil cuba em aço inoxidável, concebida para um desempenho excepcional. Ideal para qualquer aplicação, desde o armazenamento e preparação de alimentos até à sua exposição em buffets ou aquecimento em banhos-maria, a sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza. Além disso, a sua conformidade com as normas Gastronorm assegura uma integração perfeita com os seus equipamentos existentes.

Aplicações Profissionais

Este recipiente para alimentos é indispensável em diversos ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. A sua capacidade de adaptação a diferentes temperaturas e métodos de confeção torna-o perfeito para armazenar ingredientes frescos, marinar carnes, cozinhar a vapor, ou manter os pratos quentes e prontos a servir. Um acessório fundamental para otimizar o fluxo de trabalho da sua brigada de cozinha. Permite cozinhar, refrigerar, e servir diretamente, minimizando a necessidade de múltiplas louças.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Contentor Gastronorm
Formato GN	GN 2/1
Dimensões	530x650 mm
Altura	20 mm
Capacidade	5 Litros
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Pegas	Sem pegas

Perguntas Frequentes

- **Para que serve uma cuba Gastronorm GN 2/1?**

Uma cuba Gastronorm GN 2/1 é um recipiente padronizado de grande capacidade, ideal para armazenar, preparar, cozinhar e servir alimentos em cozinhas profissionais, devido à sua versatilidade e compatibilidade com diversos equipamentos.

- **Qual a vantagem do aço inoxidável para este tipo de contentor?**

O aço inoxidável é altamente valorizado pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, sendo um material sanitário e robusto, perfeito para o uso intensivo em ambientes de restauração e hotelaria.

- **Esta cuba pode ser utilizada em banho-maria?**

Sim, esta cuba Gastronorm em aço inox é perfeitamente adequada para utilização em banho-maria, garantindo uma distribuição uniforme do calor e a manutenção ideal da temperatura dos alimentos.

- **É fácil de limpar e manter?**

Graças ao seu material e design simples, esta cuba é extremamente fácil de limpar, podendo ser lavada à mão ou em máquinas industriais, resistindo a detergentes fortes sem perder a sua integridade ou brilho.

- **Posso utilizar esta cuba para congelação?**

Sim, o aço inoxidável é um material que tolera muito bem as baixas temperaturas, tornando esta cuba ideal para congelação e armazenamento refrigerado de alimentos, sem risco de deterioração do material.