

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

## Cuba Gastronorm GN 2/3 Perfurada, Inox, 4 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.051	<b>Modelo:</b>	Container GN2/3x65
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN2/3x65

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/3 perfurada em aço inoxidável com 4 litros de capacidade. Ideal para uso profissional em cozinhas. Dimensões 354x325 mm.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm Perfurada — Principais Vantagens

Esta cuba de dimensão Gastronorm 2/3, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, é a solução ideal para as necessidades de manipulação e confeção alimentar em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo perfeita para ambientes de uso intensivo. A funcionalidade perfurada permite uma excelente drenagem de líquidos, otimizando o cozimento a vapor, o arrefecimento ou a descongelação de alimentos, mantendo a qualidade e frescura dos produtos.

Com uma capacidade generosa de 4 litros e uma altura de 65 mm, este recipiente é excepcionalmente versátil, adaptando-se a diversos equipamentos Gastronorm, como banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e vitrines de exposição. A uniformidade nas medidas Gastronorm facilita a organização e o fluxo de trabalho na sua cozinha, contribuindo para uma gestão eficiente do espaço e dos ingredientes. Invista numa ferramenta essencial que eleva os padrões de higiene e funcionalidade do seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este contentor é indispensável em qualquer cozinha onde a organização e a eficiência são cruciais. É amplamente utilizado em restaurantes para preparação de vegetais, em pastelarias para arrefecer produtos delicados ou em serviços de catering para buffets aquecidos ou refrigerados. A sua capacidade de permitir a circulação do ar e o escoamento de líquidos torna-o ideal para a cocção a vapor ou para escorrer alimentos após a lavagem. Profissionais da restauração encontrarão neste utensílio um aliado para otimizar processos e garantir a segurança alimentar.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Cuba Gastronorm Perfurada
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Formato GN</b>	GN 2/3
<b>Dimensões (LxP)</b>	354x325 mm

<b>Altura</b>	65 mm
<b>Capacidade</b>	4 litros

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem de uma cuba Gastronorm perfurada?**

A principal vantagem é a sua capacidade de permitir a drenagem eficaz de líquidos e a circulação de vapor ou ar, ideal para cozinhar a vapor, arrefecer rapidamente ingredientes ou descongelar alimentos de forma higiénica.

### **Em que tipo de equipamentos Gastronorm pode ser utilizada esta cuba?**

Esta cuba pode ser utilizada numa vasta gama de equipamentos compatíveis com o sistema Gastronorm, incluindo banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos, congeladores e vitrines expositoras, garantindo versatilidade na cozinha.

### **Este contentor é resistente o suficiente para o uso diário em cozinhas profissionais?**

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe uma resistência excepcional, suportando as exigências do uso contínuo e das lavagens frequentes em ambientes de cozinha profissional sem deterioração.

### **Como contribuirá este produto para a organização da minha cozinha?**

O padrão Gastronorm assegura que esta cuba se encaixa perfeitamente com outros equipamentos e recipientes, facilitando a modularidade e a organização do espaço de trabalho, otimizando o armazenamento e a preparação de alimentos.

### **Esta cuba é fácil de limpar e manter?**

Absolutamente. O aço inoxidável é um material intrinsecamente fácil de limpar e higienizar, resistindo a manchas e odores. Pode ser lavado manualmente ou em máquinas de lavar loiça industriais, simplificando as rotinas de limpeza.