

# 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 Perf. Aço Inox GN 1/1, 5 L, Alt. 40 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.049	<b>Modelo:</b>	Container GN1/1x40
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN1/1x40

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm perfurada em aço inoxidável GN 1/1 (530x325 mm) com 5 litros de capacidade e 40 mm de altura, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm GN 1/1 perfurada — Versatilidade na Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este contentor gastronorm perfurado é um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional, garantindo uma manipulação eficiente e higiênica de alimentos. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso diário em ambientes de restauração intensos. Facilita o escoamento de líquidos e a circulação de ar, permitindo uma confeção e armazenamento otimizados.

### Aplicações Profissionais

A utilização deste recipiente em cozinhas comerciais abrange diversas funcionalidades, desde a preparação e cozedura de vegetais ou carnes a vapor, até à apresentação de alimentos em buffets e linhas de serviço. A sua capacidade e design perfurado são perfeitos para drenar alimentos, descongelar ou manter produtos frescos, sendo um suporte valioso para a organização e eficiência do trabalho em restaurantes, hotéis e serviços de catering.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm Perfurada
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/1
Dimensões	530x325 mm
Capacidade	5 L
Altura	40 mm
Perfurações	Sim

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que servem as perfurações neste contentor?**

As perfurações permitem o escoamento de líquidos, ideal para cozer a vapor, descongelar alimentos ou escorrer ingredientes, promovendo uma cozedura e armazenamento mais eficientes.

### **É seguro usar esta cuba em fornos?**

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, tornando a cuba adequada para utilização em fornos industriais, fornos combinados e banhos-maria.

### **Como devo limpar esta cuba gastronorm?**

Este recipiente é fácil de limpar e pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a máxima higiene.

### **Esta cuba é compatível com todas as estações de buffet?**

Sendo um contentor de formato GN 1/1, é universalmente compatível com a maioria dos equipamentos GN padrão, como buffets, banhos-maria e carros de serviço.

### **Posso armazenar alimentos ácidos neste contentor?**

O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão, o que o torna adequado para armazenar uma vasta gama de alimentos, incluindo aqueles com maior acidez, sem comprometer a integridade do material ou sabor dos alimentos.